This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

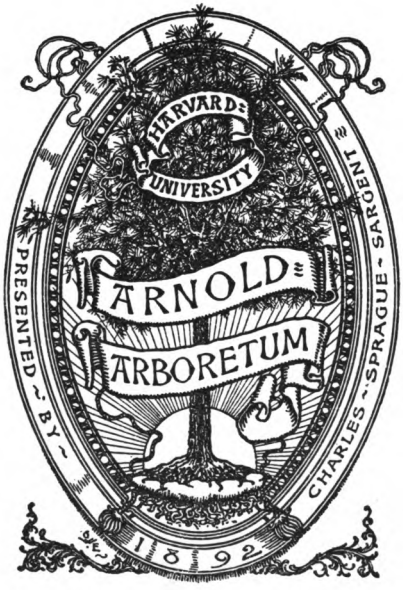
Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Digitized by Google

3 2044 106 472 855

Eion Bot. - S.a.

Oc
L49
1



Digitized by Google

143

Offert à la Société impériale d'acclimatation

ÉTUDES SPÉCIALES SUR LES FRUITS

Par M. Bataille de Cayenne, Membre de la Société

DE LA GUYANE FRANÇAISE,

DE LEURS RAPPORTS HYGIÉNIQUES

ET DE LEUR INFLUENCE MALFAISANTE SUR LA SANTÉ DE L'HOMME ;

Par F. F. LE BLOND, Propriétaire,

Chevalier de l'Ordre de Saint-Sylvestre, Premier Juge suppléant du Tribunal de Paix de Cayenne, Officier dans le bataillon des milices et membre de plusieurs Sociétés savantes de Paris.

BORDEAUX.

IMPRIMERIE DE TH. LAFARGUE, LIBRAIRE,

RUE PUITS DE BAGNE-CAP, 8.

1855.

Digitized by Google

Jan. 1911
23330

Digitized by Google

AVANT-PROPOS.

Si nous livrons ce petit écrit à l'impression, c'est bien moins pour obéir à une passagère satisfaction de nous faire connaître, qu'à celle plus flatteuse d'être utile à l'humanité. Ce travail était arrivé, depuis un an, en l'état où il se trouve aujourd'hui ; nous ne nous empressions guère de le rendre public.

Quelques personnes bienveillantes auxquelles nous avions communiqué le manuscrit, nous ont engagé à le faire imprimer ; nous avons cédé à ce vœu. Le lecteur sera sans doute indulgent s'il trouve, chemin faisant, des inexactitudes dans les faits que nous avons décrits, car il faut le prévenir d'avance, que n'ayant pas été aidé par personne, nous n'avons dû compter que sur nos propres efforts et sur notre seule expérience. Ils ont pu, peut-être, nous faire défaut ; le sachant, il aura égard en faveur de l'utilité dont cet ouvrage peut devenir l'objet, utilité bien évidente, surtout dans un moment où la Guyane française est appelée à jouer un rôle important dans l'histoire des peuples par l'établissement d'une colonie pénitentiaire sur son sol. Nous avons cru qu'il était du devoir de tous les hommes de bien, d'aider, par leurs conseils, la nouvelle population qui vient progressivement habiter ce vaste territoire pour y vivre à toujours.

On sait que sur notre globe il existe de bonnes et de mauvaises choses. Dieu a voulu placer le mauvais à côté du bon par des raisons qu'il s'est réservé seul le

Digitized by Google

droit d'expliquer. C'est ainsi que dans un autre ordre de choses, nous voyons de bons et de mauvais juges, de bons et de mauvais médecins, etc. Nous ne devons pas être étonnés qu'il existe de bons et de mauvais fruits. Il faut savoir éviter les uns quand ils peuvent jeter le trouble dans l'économie animale, et savoir user avec modération des autres, quelque salutaires qu'ils soient ; car tout ce qui est excès, nuit à la santé.

On se récriera peut-être de nous voir parler médecine sans être médecin ; de minéralogie sans avoir étudié cette science ; d'histoire naturelle sans nous en être occupé spécialement, etc. Si de pareilles questions nous étaient adressées de vive voix, nous resterions impassible comme une statue. Galilée se mit à marcher pour convaincre ceux qui osèrent douter de la loi du mouvement. Pour nous, nous ne ferions que des signes, qui pourraient se traduire par ces mots : Lisez et faites-en votre profit.

Les fruits que nous avons décrits sont partagés en deux catégories différentes : les fruits domestiques et les fruits sauvages; nous avons suivi l'ordre établi par le Créateur lui-même, tout en maintenant à quelques-uns les noms primitifs que les anciens insulaires leur avaient donnés.

Nous serions donc grandement récompensé de notre zèle pour le bien public, si une seule personne pouvait dire un jour : Je me suis abstenu de faire usage de tels mauvais fruits, d'employer telles plantes au traitement de certaines incommodités, et m'en suis bien trouvée ; je le dois à la lecture de l'ouvrage de M. Le Blond, sur les Fruits de la Guyane. Franchement, nous n'ambitionnons pas d'autre satisfaction que celle-là.

Cayenne, le 6 janvier 1854

F.-F. Le Blond.

Digitized by Google

ÉTUDES

SPÉCIALES

SUR LES FRUITS

DE LA GUYANE FRANÇAISE,

DE LEURS RAPPORTS HYGIÉNIQUES

ET DE LEUR INFLUENCE MALFAISANTE SUR LA SANTÉ DE L'HOMME.

PREMIÈRE PARTIE. — FRUITS DOMESTIQUES.

DU CACAOYER (*Theobroma*).

Cette plante, dont le fruit a l'écorce ligulée, devenue depuis un demi-siècle d'un usage si répandu dans le monde entier, est indigène des contrées intertropicales.

La consommation alimentaire a trouvé dans le fruit du Cacaoyer une qualité essentielle. On en use à toute heure de la journée. Ses semences huileuses, broyées avec du sucre, pour ôter ses principes amers, nous offrent une friandise des plus exquises, sous le nom de chocolat.

Cependant, les personnes qui ont les organes digestifs susceptibles, ne peuvent en faire facilement l'absorption, car le cacao est, par sa nature, un stimulant trop actif pour un grand nombre d'individus. On voit souvent les uns, le mêlant avec du lait, en faire usage sans interruption; d'autres, être obligés de le suspendre plusieurs jours dans l'intervalle du mois.

Digitized by Google

On est arrivé à extraire du cacao broyé une substance grasse, par le moyen du feu, ayant une couleur blanchâtre que les Créoles nomment *Beurre de Cacao*, très-salutaire en frictions, dans les douleurs rhumatismales; cette espèce de graisse est également employée à divers usages domestiques.

Le fruit du cacaoyer, cueilli nouvellement, fournit une bière riche en qualités fortement réfrigérantes; il serait à désirer que son usage fût plus répandu. Elle est bonne, surtout dans les engorgements gastro-intestinaux. Cet arbrisseau, indigène à la Guyane, choisit néanmoins le terrain qui lui convient pour sa bonne venue. On le cultive principalement dans l'île de Cayenne, et dans les terres hautes de l'Oyapock : très peu ailleurs.

Le commerce n'en exporte aujourd'hui qu'une quantité d'environ 20,000 kilogrammes. Avant l'abolition de l'esclavage, on n'en exportait pas au-delà de 36,000 kilogrammes, ce qui prouve qu'aucun propriétaire rural n'en avait jamais fait sa culture exclusive.

/B

DE L'ANANAS (*Bromelia*).

Fruit délicieux, ayant la forme d'une pomme de pin, originaire du Pérou, cultivé depuis des siècles dans toutes les contrées situées dans la zone torride, et même en Turquie, où il a acquis une renommée de luxe, sans qu'on puisse néanmoins posséder la bonne espèce qui croît dans nos brûlants climats. L'Ananas de Cayenne est d'une saveur exquise. Il en est d'une grosseur de plus du double de ceux que l'on voit en France, ayant la proportion d'un fort pain de sucre; il est connu sous le nom d'Ananas maïpouri : c'est la meilleure espèce.

L'usage de ce fruit est de diverses natures. Il se mange cru et est très-délicieux au goût; ce n'en est pas néanmoins la meilleure manière, car cette crudité même n'est pas très-salutaire. Son jus lourd et indigeste, n'est pas favorable aux estomacs paresseux; mais en le mouillant, il devient plus

Digitized by Google

léger et même réfrigérant. Quant aux enfants, l'opinion est partagée sur son action. Les uns croient qu'il n'agit pas favorablement sur leur économie ; d'autres, au contraire, assurent qu'il est salutaire dans les affections vénimeuses des voies digestives. Nous leur en avons vu administrer le matin, cru ; et dans le courant de la journée, on a trouvé quelques vers dans les selles, sans peut-être se rendre compte si c'était le jus de ce fruit qui les avaient agités. Ils ont pu heureusement suivre les selles, comme on avait à craindre qu'ils eussent pris une direction ascendante et causer du désordre.

L'Ananas s'emploit dans les confitures, les gelées, c'est très-bien ; en trempant la peau avec du sirop dans une certaine quantité d'eau on obtient une bière très-rafraîchissante. Ce fruit, ainsi employé, perd sa qualité malfaisante par la fermentation ; disons, néanmoins, qu'en en usant avec modération, l'Ananas n'est pas susceptible de jeter du trouble sérieux dans l'économie.

DU MANIOC (*Jatropha Manihot*).

Arbuste campaniforme dont le tronc est garni de nœuds rapprochés. La racine tubéreuse fournit la cassave et le couac, le suc qu'on en extrait est un violent poison.

Les Créoles, après l'avoir séparé avec soin du Manioc, manipulé par le moyen d'un pressoir, s'en servent pour le blanchissage du linge. Séché au soleil ou au feu, ensuite cuit en forme de cassave sur la platine, le poison s'évapore et laisse un aliment sans danger pour l'économie.

Cette plante est, comme le bananier, d'une ressource immense dans l'alimentation. Elle est indigène à la Guyanne, plusieurs historiens assurent qu'elle y a été importée de l'Afrique ; ce qu'il y a de certain, c'est qu'on l'avait trouvée chez les sauvages lors de la découverte de cette contrée. Il y a plusieurs variétés de cette plante ; l'une d'elles se mange comme l'igname, on la désigne sous le nom de *Camanioc*, substance douce et salubre.

Digitized by Google

Le tronc du Manioc, coupé en petits morceaux d'environ dix à douze centimètres de long, sert à sa propagation. On le met en terre où il reste quelques jours; puis, s'annonce la végétation. La tige, après un mois, s'élance avec rapidité hors du sol. La racine acquiert un volume suffisant dans l'intervalle de huit mois, dans les terres basses, et de douze mois dans les hautes. Alors elle est séparée du tronc et mise en manipulation, ce qui exige un temps long et dispendieux, faute d'avoir à Cayenne de certaines mécaniques adaptées à ce travail pour le simplifier.

La farine du Manioc bien cuite au feu, soit en cassave on en couac, conviendrait aux Européens; un grand nombre d'entre ceux qui habitent depuis longtemps les colonies, la préfèrent au pain. En prenant l'habitude d'en manger, leur tempérament résiste mieux à l'action des maladies tropicales. Nous basant sur cette dernière considération, qu'aucun écrivain n'a pu encore apprécier, nous devons engager l'autorité locale avec la plus ferme conviction, d'y porter toute son attention, en habituant les nouveaux venus à ce régime dans la colonie pénitentiaire. Il faut cependant veiller avec la plus scrupuleuse attention, à ce que les fournisseurs s'obligent à ne donner que de la cassave et du couac, dont la cuisson serait reconnue bien déterminée par la couleur rousse qu'elle acquiert sur la platine. Cette substance livrée ainsi à la consommation, on n'a pas à craindre une digestion lente et pénible que le pain occasionne souvent aux estomacs faibles.

Le Manioc est cultivé avec soin par les Indiens; il entre dans la composition de toutes les boissons avec lesquelles ils s'enivrent. La racine comme la feuille sont également employées dans le traitement de leurs maladies. Ils savent très-bien éviter le poison que cette substance renferme, comme certains animaux sauvages. Ainsi, le paque, l'agouti, la biche, le patira, mangent ce fruit avec une avidité soutenue. La science devrait, selon nous, chercher la cause qui fait agir sur l'homme l'influence mortelle d'un poison aussi subtil et violent, lorsque les animaux que nous citons peuvent en manger impunément! Le contre-poison existe-t'il dans la substance du

Digitized by Google

Manioc même, ou bien dans la peau mince et lisse qui l'enveloppe, que les animaux ne prennent pas soin de rejeter, et que l'homme enlève avant de le mettre en manipulation ? Nous oserons être de cet avis.

Voici d'ailleurs une raison, entr'autres, qui nous porte à l'adopter. On sait que les animaux domestiques sont aussi subitement empoisonnés que l'homme, dès qu'ils boivent le suc ou eau du Manioc. Eh bien ! le cochon, par exemple, qui tombe raide mort quand il en fait usage, mange la racine crue avec la plus grande sécurité, lorsqu'il se trouve dans un champ ou abattis de Manioc. Il peut y rester le plus longtemps possible, n'ayant que cette racine seule pour aliment, sans éprouver la plus légère indisposition ; au contraire, il s'en accommode si bien, qu'il s'engraisse à merveille. Ne peut-on pas conclure de cette observation que la peau du Manioc est le contre-poison placé là par la nature elle-même ?

Nous laissons à la science l'avantage d'y faire son appréciation et d'en tirer les conséquences dans l'intérêt de l'hygiène domestique. En attendant, nous dirons que pour le pansement des ulcères chroniques, le Manioc pilé et mouillé avec du tafia, agit très-salutairement. La feuille n'est pas moins bonne, employée extérieurement pour les douleurs rhumatismales.

DE L'ORANGER (*Malus aurea*) ??

Bel arbre toujours vert, à fleur caryophyllée, il conserve sa verdure, même en Europe, où on est parvenu à le transplanter. Le tronc, par sa dureté, est quelquefois employé dans l'ébénisterie.

Le fruit que cet arbre produit est d'un beau jaune doré. Il a la forme ronde et renferme des pepins qui sont vermifuges. L'usage de ce fruit est tellement général, qu'il serait hasardeux d'en tirer une mauvaise conséquence sous le rapport de la santé. La nature semble en avoir placé la maturité dans la saison chaude à Cayenne, comme pour tempérer l'excitation du sang pendant les grandes chaleurs de l'Été. Il peut avoir

Digitized by Google

alors de l'avantage d'en user, surtout dans les fièvres inflammatoires. Le jus d'une ou de deux oranges, mêlé à une pinte d'eau avec deux cuillérées de sirop, fait une orangeade des plus rafraîchissante. Il faut, néanmoins, en modérer l'usage, car la bile trop détrempée par l'action de l'acide que ce fruit contient, s'infiltre quelquefois dans les vaisseaux sanguins, fatigue surtout le système nerveux ; celui qui est déjà prédisposé au mouvement fébrile, qui, le plus souvent, pourrait s'en débarrasser sans le secours des purgatifs, est obligé d'y avoir recours, à défaut du sulfate de quinine.

On désigne plusieurs espèces d'oranges en douces, mi-douces et aigres; cette dernière espèce est aussi acide que le citron et peut être employée de la même manière. Les feuilles et les fruits sont le meilleur remède connu pour la destruction de la chique, espèce de ciron très-cruel aux Européens.

Disons que toutes ces oranges sont souvent utilement employées dans de certaines incommodités, ayant pour cause l'inflammation ; mais, nous le répétons, les personnes en bonne santé devront en modérer l'usage pour ne pas éprouver de dérangement dans leur état, comme cela arrive quelquefois.

L'histoire cite la belle allée d'Orangers plantée par les PP. Jésuites dans le siècle dernier, et dont les fruits étaient en grande partie consommés par les militaires qui faisaient garnison à Cayenne. Il est fâcheux que ces arbres, qui, en même temps ombrageaient la Savane en face de l'hôtel du Gouverneur, dont les fleurs, dans la saison, parfumaient l'air par leur suavité, attirant un innombrable essaim de colibris (*polithmus*) à mille couleurs, et qui sont si avantageusement employées dans l'hygiène domestique, aient été abattus avec leurs fruits pour y substituer une plantation de manguiers dits Saint-Michel. C'est ainsi que, sans discernement, on sait faire quelquefois disparaître le bien pour le remplacer par le mal.

Les PP. Jésuites, toujours clairvoyants, ne travaillaient pas ainsi. Ils avaient laissé d'ailleurs, à Cayenne, des monuments qui ont longtemps attesté avec honneur leur savant système de colonisation.

Digitized by Google

DU POMMIER dit DE CYTHÈRE.

Bel arbre gigantesque, étendant de longues branches, comme le moubin sauvage. Leurs troncs sont de la même essence. Les fruits se diffèrent par la proportion seulement, mais absolument semblables quant à la saveur. On s'était empressé de propager cette plante à la Guyane, dès qu'elle y fut importée des Indes Orientales, uniquement pour la différence de l'espèce, car nous n'avons rien trouvé de très-hygiénique dans l'usage de son fruit. On l'emploie quelquefois dans les confitures; son jus acidulé le fait aussi manger dans les convalescences. Nous avons cependant l'ananas, les oranges, le moubin, etc., qui peuvent très-bien le remplacer dans ce cas.

Nous nous rendons peu compte des motifs qui ont fait donner le nom de *Pomme de Cythère* à cette espèce de fruit, qui n'est guère appréciable, si ce n'est que pour la forme; car la mythologie nous dit que dans cet antique et voluptueux jardin, on envoyait que ceux d'une saveur exquise.

DU MANGUIER dit SAINT-MICHEL (*Gifera indica*). Mang

Cet arbre atteint des proportions colossales. Il est originaire des deux Indes. Le fruit qu'il produit est filamenteux, ayant la grosseur de la plus grosse pêche d'Europe. La Mangue Saint-Michel est l'un des fruits les plus malsains de la Guyane; chose assez singulière, on l'aime cependant à cause de sa douceur, sans se rendre compte du mal qu'il peut produire dans l'économie, étant de la plus difficile digestion. Après en avoir mangé, les filaments s'attachent aux dents et laissent des difficultés incroyables pour les en détacher; souvent les ongles de la main font l'office du cure-dent.

Il serait à désirer que tout le mal que ce fruit peut faire, se bornât à cette petite difficulté; mais il n'en est pas ainsi. Nous

Digitized by Google

allons en démontrer les conséquences funestes pour l'alimentation.

Cette espèce de Mangue est la plus répandue à la Guyane, il n'y a point d'établissement, si minime qu'il soit, dans lequel on n'en trouve pas. Le Manguier sert d'ornement à toutes les allées qui traversent ordinairement les plantations; de là, une consommation prodigieuse de son fruit, surtout par les nègres; de là aussi, les diverses maladies qui en sont la suite, soit pendant la saison, soit après.

Les fièvres continues ou intermittentes qui ont aussi d'autres causes, la diarrhée, la gastrodynie, etc. Le plus souvent la constipation, ou engorgement intestinal; cependant, cette incommodité n'arrive que par suite de la quantité des filaments accumulés dans l'abdomen que les organes digestifs y renvoient sans ingestion, alors les intestins surchargés s'irritent, se gonflent et restent inactifs. Un cas de la plus haute importance pour la science, s'est passé sous nos yeux, et vient à l'appui de cette dissertation.

Un individu ayant mangé plusieurs Mangues Saint-Michel, ressentit une constipation très-opiniâtre. Après avoir pris des délayants de toutes sortes, et même quelques clystères, ne tarda pas à être atteint d'une fièvre inflammatoire, c'est dans cet état qu'il eut recours à un homme de l'art : heureusement qu'il s'adressa à un habile Esculape. Celui-ci crut que le seul moyen pratiquable, après avoir examiné l'état du malade, était d'introduire dans le canal, par l'anus, une pincette à l'effet d'extraire peu à peu, avec le plus grand ménagement, les filaments qui formaient une masse presque compacte dans l'abdomen. A peine il en amena une partie au dehors, que le malade éprouva un grand soulagement; il redoubla d'efforts, et avec le reste, il en sortit une selle jaunâtre accompagnée de gaz insupportables. Ces filaments furent séparés en notre présence; nous en vîmes d'une longueur qui faisait le double du fruit qui le produisait, sans pouvoir nous rendre bien compte si cette augmentation provenait du travail de la digestion, ou autrement. La nature peut seule expliquer ce phénomène; la science serait peut-être impuissante à le résoudre. Il est

Digitized by Google

certain que si l'on prenait soin de ne manger que le suc, en le séparant des filaments, le mal que nous signalons serait sans doute beaucoup diminué.

Nous concluons de ces observations, que ce fruit que quelques personnes croient nutritif, est pour nous, un des plus malsains de la Guyane. Les animaux même en éprouvent quelquefois les mauvais effets ; ils n'en sont pas moins entraînés par le goût à en manger beaucoup. Le paque, l'agouti, le maïpouri recherchent ce fruit avec avidité lorsqu'ils s'approchent des établissements ayant des Manguiers à une certaine distance des cases. Eh bien ! nous avons remarqué, en suivant leurs traces dans les forêts, ou en passant près de leur gîte, que leurs excréments contenaient des filaments de Mangue non digérés. La nature leur a sans doute donné des moyens plus sûrs que l'homme pour faciliter l'expulsion.

Lorsque nos études sur les quadrupèdes, les oiseaux, les reptiles, les insectes. seront rendues publiques, le lecteur pourra plus facilement établir les appréciations.

En résumé, la Mangue Saint-Michel est peut-être la cause de bien des maladies. Les Européens doivent s'abstenir d'en manger, surtout ceux nouvellement arrivés à Cayenne. Il y a d'autres espèces de Mangues, celles dites rondes, ayant certaines dénominations convenues, et celles que l'art a su faire produire par deux espèces différentes, greffées l'une sur l'autre. Nous n'avons pas les mêmes motifs de répulsion pour celles-là ; néanmoins, nous recommandons à toute personne qui veut ajouter quelque confiance à nos observations, de ne pas en user immodérément. D'ailleurs, les individus qui ont les organes de la digestion sains, peuvent répondre qu'ils n'ont éprouvé aucune indisposition sérieuse en mangeant la Mangue Saint-Michel ; cela peut être, mais celles qui leur arrivent plus tardivement qu'à d'autres, imputées souvent à une cause différente, peuvent n'avoir d'autre source que l'usage immodéré de ce fruit.

Les chefs de famille doivent porter la plus grande attention sur leurs enfants et ne pas leur permettre d'en manger comme ils le font ordinairement, car ce fruit concourt aussi à engen-

Digitized by Google

drer les vers qui font tant de victimes parmi ces innocentes créatures.

On fait entrer souvent la Mangue Saint-Michel dans les confitures, les gelées, etc. Il serait à désirer, pour le bien-être de l'humanité qu'elle ne fût mangée que de cette manière.

DU CITRONNIER (*Citrus*).

Arbrisseau du genre de l'oranger dont le tronc et les branches sont, comme ce dernier, armés de piquants longs et aigus. Le fruit de cette plante, plein de jus acidulé, exerce dans l'alimentation une influence remarquablement saine. Il a la forme tantôt ronde, tantôt ovale; la couleur est d'un beau jaune à sa maturité.

Nous connaissons peu de fruits dont l'emploi soit aussi salutaire pour l'économie. Dans les maladies des tropiques, dont la plus mortelle est, sans contredit, la fièvre jaune, le jus du citron doit passer en première ligne dans leur traitement, soit en boisson mêlé au sirop ou au sucre et pris à fortes doses, soit en clystère ou comme délayant, car il est tout à la fois alexipharmaque, anti-scorbutique, anti putride, rafraîchissant, etc.; son écorce, ses pepins sont d'excellents vermifuges. Bénissons le Créateur d'avoir fait don aux pays chauds d'une plante de cette nature! L'Europe s'en est emparée depuis ses relations établies avec les Indes et s'en trouve bien de cette précieuse acquisition. Son emploi pour la destruction de la chique est des plus sûrs; il consiste à faire bouillir les fruits et les feuilles ensemble que l'on met ensuite dans un vase qui peut contenir les pieds pendant une bonne heure. En répétant ce remède une fois par jour, on arrive à se débarrasser entièrement des traces que cet insecte nuisible laisse aux endroits qu'il a habités.

Il serait trop long d'énumérer tous les cas où ce fruit pourrait être employé avec succès; mais, dans nos conseils, nous dirons aux nouveaux venus à Cayenne, avant votre *acclimatation*, au lieu de liqueurs alcooliques dont malheureusement

Digitized by Google

on aime quelquefois à faire usage, prenez, comme limonade, dans le cours de la journée, quelques verres de jus de citron, mêlé au sirop ou au sucre, avec de l'eau naturelle, pour faire évaporer par la transpiration, les miasmes délétères que le changement de température peut vous communiquer; ensuite, lavez-vous deux fois par semaine (ou plus souvent si cela vous convient), avec la feuille du citronnier bouillie et mise dans un vase à moitié plein d'eau naturelle. Avec cette précaution hygiénique, vous éviterez sans nul doute les fièvres de mauvais caractère.

DE L'ABRICOTIER.

Cet arbre s'élève à une grande hauteur; il produit un fruit qui a la forme ronde; gros d'environ 10 à 12 centimètres de diamètre et même plus.

On ne peut établir aucune analogie entre cette espèce de fruit et celui du même nom qui est si apprécié en Europe : pour la grosseur comme pour le goût, la différence est totale.

L'Abricot de Cayenne, qui seul doit nous occuper, est un fruit dur et surtout coriace. C'est dire assez qu'il est des plus indigestes. Nous avons été témoin d'une indisposition occasionnée chez un individu qui en avait mangé le matin. Il fut tourmenté, toute la journée, par des embarras gastriques. Vers quatre heures de l'après-midi, après avoir pris diverses infusions de la feuille d'oranger et de Hyapana, sans que l'estomac ait pu en faire l'absorption, il fut pris de vomissements réitérés, et l'Abricot mangé le matin, fut rendu en nature le soir après des efforts inouïs : ce qui peut avoir donné naissance à une espèce de gastrocèle dont il se plaignit longtemps.

Ainsi en l'état cru, ce fruit est des plus mauvais; mais dans les confitures, les gelées, ou, mouillé avec du vin, on peut en user sans danger. La noix qu'il renferme, quoique insupportable au goût, est néanmoins très-recherchée par le paque, gibier par excellence.

Digitized by Google

DU MELON (*Melo*).

Fruit délicieux au goût. La plante qui le produit est rampante. Transplantée d'Europe à Cayenne, le climat tropical a rendu son fruit plus sucré que dans les régions tempérées. Le Melon se mange toujours cru ; il n'est pas, que nous sachions, employé d'une autre manière dans l'alimentation.

Nous n'engageons pas les personnes dont les organes digestifs fonctionnent mal, d'en faire usage à Cayenne, car ce fruit, assez lourd et froid, rend le travail de la digestion très-pénible. Nous avons vu souvent des individus qui, après en avoir mangé, furent obligés d'avoir recours aux délayants pour aider l'estomac à en faire l'absorption.

DU COCOTIER (*Cocos nucifera*).

Palmier à longues feuilles ailées, dont le bourgeon principal se mange. Les feuilles servent quelquefois de nattes, de voiles, etc. La sciure est employée dans la fabrication de l'encre ; il en découle une liqueur dont on fait de l'arak dans l'Inde. Le tronc sert, dit-on, dans les constructions ; nous croyons qu'une maison édifiée ainsi, ne serait pas de longue durée.

Le fruit du Cocotier (ou Coco proprement dit), est enveloppé d'une bourre dont la nature a pris soin d'entourer son écaille comme pour la garantir de la chute qu'elle éprouve en s'échappant de l'arbre, à une hauteur qui arrive quelquefois à plus de 15 mètres de haut. Cette écaille, bonne à faire des vases et divers ustensiles, renferme une amande huileuse, ainsi qu'une liqueur un peu fade, que les Créoles nomment ordinairement *Eau de Coco*.

On a donné depuis longtemps une renommée presque phénoménale au fruit du Cocotier, comme possédant des qualités nutritives et réfrigérantes C'est surtout en Europe que le Coco est en vogue. On en aurait fait une consommation prodigieuse

Digitized by Google

si le prix répondait à toutes les bourses. Eh bien! disons-le hautement, que ce fruit, en l'état cru, est des plus indigestes. Nous aimerions à le voir manger cuit au sirop ou au sucre, comme on l'emploie souvent dans la pâtisserie.

DU MELON D'EAU (*Melo aqua*). ??

Ainsi appelé par la grande quantité de jus qu'il contient; fruit mélonifère à forme allongée et quelquefois ronde. Ce fruit est, sans contredit, un des plus sains de la Guyane, et peut-être du monde. On peut sans danger en manger surabondamment, sans courir le risque de voir détremper la bile au point d'en exiger l'expulsion. Le jus n'est pas seulement réfrigérant, mais il est éminemment calmant dans la plénitude humorale. L'Européen arrivé nouvellement dans la colonie peut, à l'exclusion d'autres fruits, rechercher le Melon d'eau et en user à sa guise. Les vers qui se développent chez les enfants par l'usage des autres fruits saporifiques, n'ont jamais donné à redouter aucun accident par l'action de son jus. Concluons que c'est le fruit par excellence. La plante qui le produit est rampante et n'est jamais sujette aux attaques des évonymoïdes (*celastrus*); rarement elle recherche les arbres qui l'avoisinent pour s'y attacher comme le lierre. Les Sauvages, de temps immémorial, avaient indiqué aux nouveaux venus, à Cayenne, la manière de la cultiver.

DU COROSSOLIER (*Anona*).

Arbrisseau polypétalé, dont les branches nombreuses sont garnies d'une multitude de feuilles d'une certaine épaisseur. L'usage du jus de son fruit, mélangé avec de l'eau pour le rendre plus liquide, n'ôte pas sa qualité indigeste; il a, de plus, le désavantage de toujours conserver une odeur peu engageante. On devrait avec modération le recommander aux malades, car il faut tenir compte du mauvais résultat que son emploi peut

Digitized by Google

quelquefois occasionner. On assure, et ce préjugé a pris naissance aux Antilles peu de temps après que la plante a été reconnue propre à l'usage domestique, — que la feuille employée comme délayant, et surtout mise dans l'eau pour se laver, ou répandue à profusion dans les lits, est très-calmante dans les affections nerveuses. Cette croyance peut être mise en doute très-sérieusement; car celui dont le système nerveux se trouve dans un état d'excitation, semble éprouver un soulagement momentané quand cela a lieu, après en avoir usé. Mais bientôt le mal qu'il avait cherché à calmer se fait, souvent, davantage sentir. L'on est étonné quelquefois d'éprouver l'effet contraire à celui que l'on devait en espérer. Il est certain, et nous serions porté à le croire ainsi, que l'odeur nauséabonde de la feuille du Corossolier exerce sur les nerfs une influence mauvaise. Nous devons conseiller de ne pas en faire un usage suivi.

Le Corossol est très-employé dans les confitures et les gelées : c'est la meilleure manière d'en user; car, dans l'état cru, il est peu salutaire pour certains tempéraments.

DE L'ABRIBATIER.

Arbre de la famille du Corossolier, dont le fruit ressemble à ce dernier par la forme et la saveur, mais d'une couleur différente dans sa maturité. C'est un des plus mauvais fruits de la Guyane; aussi y est-il importé de l'étranger; heureusement pour l'humanité, que son usage soit aussi borné. Nous avons remarqué que les personnes qui en mangent ne jouissent jamais d'une bonne santé; celles atteintes de *pian*, surtout, en sont le plus maltraitées, car l'Abriba entretient cette cruelle maladie chez les nègres. Nous engageons les propriétaires ruraux qui n'en ont pas chez eux de s'abstenir d'en planter. Une chose assez remarquable, c'est qu'on ne trouve pas aujourd'hui deux Abribatiers dans la ville de Cayenne, tandis qu'anciennement, cette plante y était très-répandue.

Digitized by Google

DU PIMENT (*Capsicum*).

Genre de plante, dont le fruit, rouge de corail, est très-piquant. Il en est de plusieurs espèces. Mais toutes les variétés de leurs fruits, ne se diffèrent que par la forme seulement, toujours semblables quant au goût. Le Piment sert de poivre dans la sauce que les Créoles nomment *pimentade*, dont ils sont très-friands.

Ce fruit est employé de diverses manières, cru ou confit. Il est aussi en usage dans le traitement de certaines maladies et préservatif dans plusieurs affections. La feuille de cette plante sert dans le pansement des maladies cutanées, surtout dans les ulcères chroniques. Les Européens doivent en faire usage; car son action intérieure tend à paralyser celle des fièvres de mauvais caractères ; c'est un régime à suivre quelques mois après leur arrivée, car il faut d'abord combattre l'excitation du sang que le changement de température occasionne toujours.

DU BARBADINIER.

Plante cucurbitacée, grimpante comme le lierre, indigène à la Guyane. Le fruit approche beaucoup de celui du melon d'eau par le goût et la couleur, un peu par la forme. La fleur rhabiacée de cette plante est de la même étamine que celle du maritambou sauvage. L'usage du fruit du Barbadinier n'est pas contraire à la santé, mais il faut avoir soin d'en extraire seulement le jus et en faire une boisson sucrée, en y ajoutant un peu de vin. Les nombreuses graines qu'il contient, doivent être rejetées, parce qu'elles sont indigestes, et sont souvent rendues en nature dans les matières fécales après en avoir mangé.

La Barbadine est particulièrement employée dans les confitures. La feuille sert, comme celles de quelques autres plantes, d'application à la tête pour faire évaporer l'action du soleil qui donne naissance aux fièvres.

Digitized by Google

DU SAPOTILLIER (*Achras sapota*).

Grand arbre monopétale, d'une forme prodigieuse indigène à la Guyane. Il en est qui atteignent jusqu'à 15 mètres de hauteur.

Le fruit du Sapotillier est d'une saveur exquise et sans égale. Nous voulons parler de la bonne espèce, comme on en trouve sur quelques établissements ruraux, notamment sur le nôtre, situé au canton du Tour-de-l'Ile. On trouve aussi de celle-là dans plusieurs jardins de la cité. La Sapotille, pour être bonne, doit être cueillie presque en état de maturité et mangée deux ou trois jours après; c'est à cette obligation qu'est due l'impossibilité d'en apporter en Europe. Les bateaux transatlantiques, malgré la rapidité de leur traversée ne peuvent en exporter que celles cueillies trop tôt pour être appréciables.

En vain la science veut tout maîtriser; il y a de certaines choses que la nature semble se réserver le droit de maintenir dans leurs climats respectifs, sans qu'il soit possible à l'art de s'en emparer tout-à-fait comme cela arrive souvent. Nous avons vu des Sapotilliers en France, abâtardis par la température, ayant quelques fruits sans saveur aucune, dont on ne peut admettre la plus simple analogie avec ceux de Cayenne. Ah ! que nous voudrions voir servir une douzaine de nos bonnes Sapotilles bien mûres, sur une des opulentes tables de Paris, accompagnées d'un bel ananas de la meilleure espèce ! c'est alors que la question de savoir si les fruits des colonies valent mieux que ceux de l'Europe, serait peut-être décidée à l'avantage de l'une ou de l'autre contrée, question encore pendante jusqu'à présent.

La Sapotille est d'une digestion facile et se fond rapidement au palais dès qu'elle s'y trouve en contact. Il est bon, néanmoins, d'observer que les pepins que ce fruit contient, sont mauvais et doivent être rejetés en le mangeant. On les emploie

Digitized by Google

souvent comme vermifuges, mais pris en trop grande quantité, ils peuvent causer de très-graves perturbations dans l'économie.

Ce fruit se mange toujours cru; il n'est jamais employé d'une autre manière dans l'alimentation.

DU PARIPOU.

Le palmier qui produit ce fruit, auquel les Indiens ont donné ce nom, est armé de piquants très-aigus. Il est incroyable combien à la Guyane. la consommation du Paripou est prodigieuse! On n'ignore cependant pas les qualités malfaisantes de ce fruit; c'est l'un des plus mauvais de cette contrée. Il ne se mange jamais cru et c'est fort heureux, car on aurait à déplorer bien des cas d'indispositions graves; même cuit, il est souvent la cause d'incommodités fâcheuses.

Un individu succomba par suite d'une irritation insurmontable de l'abdomen. L'autopsie en fut faite. On trouva du Paripou en nature, mangé la veille au soir sans aucune digestion. Nous engageons les personnes qui ont l'estomac paresseux de ne point en faire usage.

DU PAPAYER.

Espèce d'arbre polypétalé, dont les feuilles, les fleurs et les fruits adhèrent au tronc. L'usage qu'on fait du fruit de cette plante est très-borné à Cayenne. Le Papayer est originaire des Deux-Indes. Son fruit contient de nombreux pepins qui sont de précieux vermifuges. Cet arbre n'a jamis été propagé à Cayenne, soit parce qu'il ne dure pas longtemps par la mobilité de son tronc spongieux, soit à cause de son fruit qui n'est guère appréciable. Cette plante fournit un lait que la médecine emploie dans ses cures.

Digitized by Google

Sous le rapport de l'hygiène, le fruit du Papayer ne peut être contraire à la santé, puisqu'il tend à arrêter le développement des vers chez les enfants; mais il faut qu'il soit mangé bien mûr, autrement, il pourrait occasionner la dyssenterie.

DU PALMA-CHRISTI (*Ricinum officina* ??

Arbuste corymbifère, appelé avec raison *la palme du Christ*, dont le fruit en forme de régime est d'une grande ressource dans la médecine créole. L'huile qu'on y extrait par le moyen du feu, est employée comme purgatif dans le traitement de diverses maladies du climat, et même en Europe; son emploi est très-étendu. Il serait long d'énumérer tous les cas où cette excellente huile est mise en usage. C'est surtout dans la constipation, occasionnée par les fièvres inflammatoires, ou de mauvais caractère, que son action est infaillible. Deux cuillerées de Palma-Christi mêlées avec le jus exprimé de la verveine et du pied-poule, forme un lok purgatif qui dégage subitement les intestins des matières putrides qui les rendent inactifs et qui causent la mort.

Cette huile est un des meilleurs vermifuges connus. On l'administre dans la plus tendre enfance comme dans l'âge le plus avancé. Cette précieuse plante dont l'extrait du fruit est d'un commerce très-étendu dans d'autres contrées intertropicales, est peu cultivée à Cayenne.

La culture du Palma-Christi est cependant très-facile. On n'en trouve presque pas sur ces nombreux petits établissements fondés par les nouveaux libres qui ont pris la place de nos riches plantations de cannes à sucre qui alimentaient naguère le grand commerce.

DE LA PAMPLEMOUSSE.

Sorte d'orange à goût de fraise de la grosseur de la tête d'un homme. L'arbre qui produit ce fruit est armé de piquants longs et aigus, semblables à ceux de nos jeunes orangers.

Digitized by Google

On fait si peu usage de ce fruit à Cayenne, que l'on n'a pu encore bien apprécier son influence sur l'économie. Il est vrai que le désagrément du cédrat qui s'attache au palais et aux lèvres après en avoir mangé est, peut-être, une des causes qui empêchent sa propagation à Cayenne. Pour le rendre plus supportable au goût, on y ajoute du sucre.

DE L'AVOCATIER (*Palsifera*).

Bel arbre dont la fleur à corolles épigynes produit un fruit de la grosseur d'une orange. Sa feuille est souvent employée dans les embarras gastriques et dans les fièvres continues. Les feuilles mortes sont très-salutaires prises en infusion. Le fruit de cet arbre, d'un goût un peu fade, est toujours pâteux. Il se mange cru dans les entremets et se délaye rapidement au palais. L'estomac le digère très-facilement. Néanmoins, on doit en bannir l'usage immodéré aux enfants, car ce fruit tend au développement des vers.

Un cas dont nous avons été témoin oculaire, il y a environ 20 ans, vient à l'appui de cette observation. Un négrillon de l'âge de 3 ans, qui avait mangé une certaine quantité de ce fruit, fut atteint d'indispositions subites, devenues de plus en plus graves; il succomba à la suite d'une fièvre de mauvais caractère. L'autopsie du cadavre amena la découverte d'un peloton de vers dans l'estomac qui s'étaient tellement nourris de ce fruit, non digéré, qu'en en écrasant quelques-uns, on trouva dans leur intérieur des parcelles en nature.

Nous n'avons pas été, de nouveau, témoin d'un cas semblable par la raison, peut-être, que la science aujourd'hui est sans doute moins investigatrice ici qu'à l'époque où nous avons observé ce fait. C'est le contraire en Europe où elle poursuit sans relâche ses immenses progrès ascensionnels.

La noix de l'Avocat est, comme celle de l'abricot, très-recherchée par le paque.

Digitized by Google

DU CONCOMBRE (*Cucumis*).

Plante grimpante, cucurbitacée, à fruit long et charnu, importée de l'étranger à Cayenne. Le Concombre se mange cuit, mais très-indigeste pour certains estomacs susceptibles. Il y a plusieurs variétés de cette plante dont l'une d'elles donne le cornichon.

Une autre espèce de concombre que l'on croit indigène à la Guyane, également en usage dans l'alimentation, appelée communément *concombre callebasse*, se mange de la même manière. Mais celle de la même tige à laquelle on a donné le nom de *callebasse-terre*, n'est pas en usage dans l'alimentation. La graine de cette dernière espèce s'emploie contre l'hydropisie, et le suc qu'on en extrait, dit *elaterium*, est un violent purgatif. Il faut bien connaître la dose pour l'administrer aux malades. Ce remède réussit surtout dans le traitement de l'asthme : la maladie cède quelquefois à la première dose de ce vomi-purgatif et ne reparaît plus.

DU PISTACHIER (*Pistacia*).

Plante rampante, étendant horizontalement des tiges nombreuses. La racine fournit une amande lisse et ovale enfermée dans une écale peu dure. Dans la terre meuble ou sablonneuse, les fruits se multiplient considérablement à mesure que les tiges s'éloignent du tronc. C'est un aliment sain et bon à être mangé soit cru, ou cuit. On devrait propager cette plante à la Guyane, puisqu'elle y est indigène et qu'elle est d'un commerce prodigieux dans d'autres contrées intertropicales.

Un indien nous a assuré que quelques fruits du Pistachier pilés et broyés dans un verre d'eau, en y ajoutant un peu de fleur de l'acajou domestique et du miel non clarifié, fait une boisson anti-fébrile des plus excellentes.

Digitized by Google

DU TAMARINIER (*Tamaricus*).

Très-bel arbre rosacé, s'élevant à une hauteur prodigieuse. L'histoire cite les deux Tamariniers de la rue de Choiseuil qui traverse d'un bout à l'autre la ville de Cayenne. Ces arbres datent de près d'un siècle. L'un d'eux atteint aujourd'hui près de 20 mètres de haut. L'immense proportion de cet arbre écrase son contemporain et le domine comme l'aigle au sommet de la montagne.

Le fruit du Tamarinier, un peu gommé, pétri dans l'eau sans ôter les pepins, mêlé ensuite au sirop ou au sucre et pris à fortes doses, devient un purgatif à force d'être rafraîchissant. Cette sorte de boisson est également bonne dans la dyssenterie, la jaunisse et d'autres incommodités ; prise à petites doses, elle calme l'âpreté du sang : c'est aussi un excellent vermifuge.

On emploie ce fruit dans les confitures de toute sorte. Ces diverses manières d'en faire usage, prouvent que le fruit du Tamarinier n'a pas, comme tant d'autres, des qualités malfaisantes.

DE LA POMME CANELLE (*Malus cascia*).

L'arbuste qui produit ce fruit, transplanté à Cayenne dans le siècle dernier, est originaire des Indes orientales. La Pomme canelle est si peu en usage dans la consommation alimentaire, qu'on n'a point fait, jusqu'à présent, aucune observation de son influence sur l'économie. Nous n'en faisons mention que pour constater son existence à la Guyane. C'est d'ailleurs un fruit dont le goût approche de celui du corossolier ; leurs pepins sont tellement ressemblants, qu'on pourrait très-bien les classer de la même famille.

DU BANANIER (*Musa paradisiaca*).

Espèce de roseau à feuilles de 2 à 3 mètres de long, connu jadis sous le nom de figuier d'Adam. Son fruit long, oblong, en grappes par étages, appelé communément *régime*, sert

Digitized by Google

d'une alimentation qu'on peut dire générale ; c'est le fruit par excellence. La Banane est employée de diverses manières pour la nourriture de l'homme comme pour celle des animaux domestiques qui ne l'en aiment pas moins. Mais à l'état cru, ce fruit est d'une difficile digestion et favorise les vers chez les enfants. Quelques personnes, pour le rendre plus alimentaire ôtent, avant d'en manger, le filament en forme de petits nœuds qui le traverse d'un bout à l'autre par le milieu. Nous croyons que c'est une des bonnes précautions hygiéniques. Si l'on avait soin de réduire en fécule le fruit du Bananier, il deviendrait une nourriture encore plus substantielle, surtout dans la dyssenterie chronique et dans d'autres incommodités. Mais à Cayenne, l'industrie est fort peu habile à tirer parti de tous les bienfaits que le Créateur a pris soin de placer sous la main de l'homme en lui laissant l'avantage de les développer dans son intérêt.

Le tronc du Bananier est employé avec succès dans la papeterie. Les feuilles servent à plusieurs usages domestiques : sèches, elles donnent au lit une consistance très-grande qui permet le repos.

DE LA BACOVE (*Musa*).

Le roseau qui produit ce fruit, est de la famille du bananier ; il n'en diffère que par la forme de son fruit et surtout par le goût. La Bacove se mange crue, rarement on la fait cuire. Il y a une espèce qui est indigène à la Guyane, qu'on avait trouvée chez les sauvages à la découverte de cette contrée. Elle a presque disparu depuis que nos relations avec les Indes orientales ont introduit à Cayenne plusieurs espèces de différentes nuances qui s'y sont considérablement propagées et n'en sont pas moins bonnes.

Ce fruit est, comme la banane, un peu indigeste pour les estomacs paresseux et aide, comme ce dernier, en l'état cru,

Digitized by Google

à favoriser les vers chez les enfants. Il serait bon que l'on prît plus de précautions pour les empêcher de le manger ainsi, comme ils le font presque toujours.

DU GRENADIER (*Malus punica*).

Plante monopétale, originaire du Midi de l'Europe, importée à Cayenne depuis longtemps, où elle y a réussi à merveille; son fruit donne une triple appréciation au goût : douce, aigre, mûre. Le suc précipite la bile et le sirop cordial astringent. Nous n'avons rien remarqué dans l'usage de la Grenade, très-restreint d'ailleurs à Cayenne, qui ait causé, jusqu'à présent, du désordre dans l'économie.

DU CALLEBASSIER (*Crescentia*).

Arbrisseau qui laisse tomber une fois dans l'année toutes ses feuilles en général, comme on voit les arbres en Europe pendant l'hiver. Mais la rapide végétation qui s'annonce immédiatement après, remplace dans moins d'un mois, celles que l'arbre a rejetées. Les feuilles mortes comme les nouvelles, sont employées tant intérieurement qu'extérieurement, dans le traitement de plusieurs incommodités.

Le fruit du Callebassier atteint diverses proportions, depuis la grosseur de la poire jusqu'à celle de la citrouille d'Europe. Ces diverses proportions, produites par différentes espèces de Callebassiers, donnent la faculté à la population rurale de composer, sans beaucoup de peine, tous ses ustensiles de ménage. Il n'y a qu'à ôter la chair pâteuse qui fournit un excellent purgatif, pour avoir des *couïcs*, des *sceaux*. etc. On arrive même à façonner l'écale du fruit du Callebassier, de telle sorte, qu'on le trouve en évidence dans divers cabinets d'éminents personnages d'Europe.

Les nègres, en exprimant le jus de la Callebasse, obtiennent un vomi-purgatif qu'ils prennent dans la moindre incom-

Digitized by Google

modité, et s'en trouvent bien de son effet. Ce jus est un excellent vermifuge. On emploie aussi ce fruit non mûr, que l'on fait bouillir et duquel on exprime le jus que l'on mêle avec du sirop ou du miel pour le traitement de la phthisie pulmonaire. Il devient ainsi un dépuratif certain.

DU CARAMBOLIER (*Averrhoa*).

Arbre térébinthacé, importé à Cayenne des Indes orientales. Le fruit qu'il produit est ligulé et charnu ; le goût en est âcre et le jus très-acide. A peine si l'on compte une centaine de Caramboliers dans toute la Guyane. Le peu d'empressement dans la propagation de cette plante doit se justifier, non pas à l'égard du climat qui s'y refuse, mais au peu d'usage de son fruit qui n'a pu se placer dans la consommation alimentaire, alors surtout, qu'on y a rien trouvé d'hygiénique. Néanmoins, on assure que le jus de la Carambole, mêlé au sirop ou au sucre, donne uue boisson rafraîchissante ; nous n'en avons pas fait l'épreuve. Ce fruit entre très-bien dans les confitures. C'est là, nous croyons, qu'est son meilleur emploi.

DU ZULIVIER.

Arbuste de la famille du balata, plante sauvage, approchant aussi du sapotillier domestique. Le Zulivier a été introduit des Indes orientales à Cayenne, il y a environ trente ans. On n'a point fait là une très-précieuse acquisition ; car le fruit de cette plante, d'un beau jaune à sa maturité et d'une certaine apparence assez engageante, fait que l'on est porté quelquefois à en manger ; mais dès qu'il est brisé par les dents, son jus laiteux et collant, imprègne le palais et laisse la bouche assez désagréablement humectée.

A l'arrivée du Zulivier à Cayenne, on s'était empressé d'en propager l'espèce ; mais lorsque son fruit fut apprécié à sa

Digitized by Google

valeur intrinsèque, on n'en conserva plus que les premiers plants, qui ne furent presque plus renouvelés. Nous ne trouvons rien d'ailleurs à signaler dans son usage, sous le rapport de l'hygiène.

DU CAIMITIER.

Arbre qui est classé, par son essence, dans la famille du zulivier. Son fruit, de la grosseur d'une sapote, est beaucoup plus répandu que celui du zulivier, il contient un jus très-sucré dans la maturité. Ce fruit n'est guère appréciable et laisse, comme celui du zulivier, une sorte d'âcreté à la bouche qui fait regretter souvent d'en avoir mangé; son usage même, trop suivi, peut conduire à la débilitation, et par suite, à la dyssenterie, surtout si on le mange avant sa complète maturité.

DU GINGEMBRE (*Zingiber*).

Espèce de roseau qui atteint à peine un mètre de haut. La racine odoriférante est piquante comme le poivre. On s'en sert dans différentes sauces. Son emploi en frictions sur les muscles, quand elle est infusée dans l'eau-de-vie, est très-salutaire dans la douleur pulsative, occassionnée par les fièvres inflammatoires, pour rappeler la chaleur aux extrêmités refroidies. Elle est bonne, surtout quand on s'en sert intérieurement pour activer les fonctions de l'estomac, lorsque ses organes sont frappés d'atonie.

Cette plante est originaire des pays chauds. Elle croît avec rapidité dès que la racine touche la terre. Nous voudrions voir son usage plus répandu dans l'intérêt de l'hygiène domestique. La science arrivera peut-être un jour, à trouver dans les racines de certaines plantes de la Guyane, comme le Gingembre, des antifébriles qui pourraient rivaliser le quinquina. Nous le souhaitons pour l'humanité.

Digitized by Google

DU CÉRISIER (*Cerasus*).

Arbrisseau à branches nombreuses garnies d'une multitude de feuilles d'environ deux centimètres, que l'on croit indigène à la Guyane ; nous sommes porté à penser au contraire qu'il a été importé de l'étranger. Son fruit est en usage de différentes manières dans l'alimentation, soit cuit au sirop ou au sucre, alors on en fait plusieurs sortes de confitures; soit cru, ce qui n'est pas moins bon au goût, car le jus est très-rafraîchissant.

Les enfants aiment la Cerise; ils en mangent beaucoup à Cayenne comme ailleurs. Ce fruit bien mûr ne paraît pas contraire à leur santé, mais ils n'ont pas toujours la patience d'attendre sa maturité et le cueillent souvent presque vert; c'est alors que l'acide qui se fait fortement sentir dans cet état, remue leur bile et dérange par conséquent leur santé.

A Cayenne, la facilité qu'ont ces innocentes créatures pour se gorger des fruits crus, est une des causes déterminantes des maladies qui les assiègent souvent. Les parents n'ont pas sur leurs actions une surveillance assez active pour les détourner de *cette mortelle* habitude.

DE L'ARBRE A PAIN ou RIMA (*Arbor panis*). ??

Bel arbre narcissoïde, s'élevant à une grande hauteur, originaire des Philippines. Introduit à Cayenne depuis plus d'un siècle, il s'y est naturalisé à merveille. Son fruit rond et charnu, est d'une grosseur presque égale à celle de la pamplimousse. Il est toujours mangé cuit, soit à l'eau ou séché au four; alors il remplace le pain. Le frnit de l'arbre à pain, quoique très-nourrissant, est néanmoins toujours venteux; c'est dire assez que les personnes d'une difficile digestion doivent s'abstenir d'en faire usage,

Une autre espèce d'arbre à pain a été introduite à la Guyane, venant de la Chine. Elle avait devancé l'autre de plus de trente

Digitized by Google

ans. Son fruit, garni de petits piquants insensibles, est de la même forme extérieure que celle de l'autre; mais il y a cette différence que ce fruit renferme des pepins de la grosseur de celui du maronnier et se mange de la même manière, tandis que le premier n'en contient point.

Lorsque la première espèce, dont nous avons parlé plus haut, fut importée à Cayenne, on abandonna totalement la culture de la dernière qui ne se trouve actuellement que sur d'anciens établissements.

DE L'IGNAME (*Dioscorea*).

Liane dont la racine, nue ou chevelue, fournit à la consommation alimentaire une grande ressource, surtout à la classe peu aisée. Il en est d'espèces différentes. L'Igname, appelé communément *pays nègre*, importé de l'Afrique à Cayenne, est le plus répandu. Il est ordinairement long; mais dans la terre meuble, il acquiert une grosseur extraordinaire, formant plusieurs points latéraux également volumineux, à mesure qu'ils s'éloignent du tronc. Ce fruit est très-farineux et se mange toujours cuit; il est de l'espèce chevelue comme celle connue sous le nom d'*Igname Madame*.

L'Igname indien est rond, plus souvent oblong; il est indigène à la Guyane. Les sauvages ont communiqué cette plante aux nouveaux venus à Cayenne, lors de la découverte de cette contrée; cette espèce, quoique aussi farineuse que celle dont nous avons parlé, est néanmoins plus appréciable. Elle dispute le marché à sa rivale; ce n'est pas cependant un aliment bien précieux pour les estomacs faibles.

DE LA PATATE.

Fruit charnu et sucré, ayant la forme de la pomme de terre. La plante qui le produit est indigène à la Guyane. C'est un aliment sain, mais peu facile à la digestion.

Digitized by Google

Il y a plusieurs variétés de ce fruit à la Guyane ; elles sont toutes d'une même saveur et ne se diffèrent que par la couleur, qui est rougeâtre ou violette, etc. Cuite au sirop ou au sucre, la Patate devient un aliment délicieux. Elle sert ordinairement de moyen de fermentation, mêlée au manioc et à la bacove ; boisson qu'on nomme *vicou* ou *cachiri*, avec laquelle les Indiens s'enivrent.

DU CALOU (*Hybiscus*).

Plante caprifoliacée, si précieuse dans la médecine créole, indigène à la Guyane ; on assure, cependant, qu'elle y a été importée de l'Afrique. Nous ne connaissons pas de fruits, de feuilles ou racines quelconques qui soient autant employés dans les cures. Il y a peu de maladies du climat où la feuille et le fruit du Calou ne passent en première ligne pour la composition des remèdes qui leur sont propres. Les bienfaits qu'on a si souvent obtenus de l'emploi de cette plante depuis des siècles, prouvent son influence salutaire sur l'économie. Comme aliment pour la classe peu aisée, le Calou est d'une ressource précieuse ; néanmoins, notre mission ici étant de prémunir le public contre les choses mauvaises, il faut que nous ayons le courage de lui montrer tous les dangers auxquels il s'expose par défaut d'expérience ou d'inattention, si minimes qu'ils soient.

Cette plante s'administre le plus souvent crue ; on doit avoir l'impérieuse précaution d'extraire, par le moyen d'un linge bien serré, les nombreux petits piquants qui garnissent la feuille et le fruit. Ces piquants, quoique peu aigus, et qui néanmoins se font sentir au toucher, peuvent s'attacher aux parois de l'estomac pris en boisson, ou dans les intestins pris en clystère ; le remède alors pourrait agir en sens inverse. Mais quand ces piquants sont amortis par la cuisson, alors le danger cesse et le remède devient très-salutaire, comme renfermant des propriétés très-réfrigérantes.

Digitized by Google

DE L'ACAJOU.

Arbrisseau rhodoracé, indigène à la Guyane, que nous classons dans une position mixte, parce qu'il est en même temps domestique et sauvage. Son fruit, connu sous le nom de Pomme d'acajou, a la forme de la poire, mais fort peu appréciable. Le jus est d'une âcreté désagréable, et n'offre, par conséquent, rien de saillant pour l'alimentation, bien qu'on y soit porté quelquefois à en manger à cause de la beauté du fruit qui fournit une noix suspendue au bout inférieur, enveloppée d'une écale huileuse. On l'emploie dans le gâteau de nougat; elle se mange souvent cuite au feu. Dans d'autres contrées intertropicales, cette noix est d'un commerce lucratif; à Cayenne, à peine y fait-on attention.

L'Acajou domestique diffère de l'Acajou sauvage proprement dit, en ce que ce dernier, qu'on ne trouve que dans le fond des forêts, est employé à faire des planches fort estimées dans le monde entier pour la confection des meubles; tandis que le premier n'offre, dans les cures, que son écorce, que l'on fait tremper dans l'eau avec d'autres plantes, et qu'on emploie pour certaines maladies cutanées.

DU TAYOVE (*Tajoba*).

Espèce de plante malpighiacée, dont le bourgeon principal se mange cuit. Mêlé au calou, il devient un aliment très-recherché par la classe peu aisée; quoique indigeste, on ne l'envie pas moins.

La racine qu'elle fournit se mange comme l'igname et est très-répandue dans la consommation alimentaire. Néanmoins, les personnes qui ont les organes digestifs affaiblis, doivent s'abstenir d'en faire usage; car cette substance, quoique saine, est cependant d'une difficile digestion. Il y a une autre variété de cette plante dont la racine passe comme auxiliaire dans la propagation de l'espèce humaine. Un Indien, en 1847, nous en montra la forme et nous fit voir les racines qui sont propres

Digitized by Google

à exercer une action directe sur la matrice des femmes stériles qui n'ont pas dépassé l'âge de trente-cinq ans, terme de rigueur, ou celles dont la fécondité est interrompue par des causes temporaires. La racine, prise au nord à la pleine lune, produit, dit-il, le sexe masculin, et celle prise au sud, dans la nouvelle lune, donne naissance au sexe féminin. Nous l'interrogeâmes sur deux racines qui étaient attachées ensemble. *Ofi paaïca*, nous répondit-il (deux jumeaux). Interrogé également sur la manière d'administrer ce remède. — Avec la plus grande discrétion, à l'insu de la femme à laquelle on se propose de rendre la fécondité. — Nous avons appris ce secret trop tard !....

On peut, néanmoins, observer que ce remède, quelque efficace qu'il puisse être, n'agit pas sur des personnes qui ont des lésions dans les organes de la génération, ce qui peut, par conséquent, les rendre incapables de propager l'espèce; on doit, dans ce cas seulement, ne point en faire usage. Mais quand la stérilité provient d'un affaiblissement de ces organes qui deviennent souvent insensibles au stimulus vénérien, alors l'effet direct de ce remède agit d'une manière presque certaine par sa vertu prolifique.

DE LA CITROUILLE (*Cucurbita*).

Fruit qui arrive, en Europe, à une grosseur extraordinaire. En France, ses variétés prennent diverses dénominations, telles que potiron, giraumon, mélopipore, courge, pastèque, etc. La plante qui la produit rampe sur la terre avec sa tige et ses feuilles.

Importée à Cayenne depuis plus de deux siècles, cette plante y a réussi à merveille; seulement, le climat tropical n'a pas favorisé le développement de son fruit, qui a beaucoup perdu de la proportion qu'il conserve dans les pays tempérés. La médecine créole s'est emparée de la fleur de cette plante et la mêle à plusieurs autres pour composer certains remèdes.

Digitized by Google

DE L'AMANDIER (*Amygdalus*).

Bel arbre ombellifère, importé à Cayenne depuis plus d'un siècle, mais qui n'a jamais été propagé. Dans les jardins de la cité, comme sur les établissements ruraux, l'œil s'arrête rarement sur un amandier. Le fruit de cette plante se mange avec plaisir, et sert d'auxiliaire dans l'économie, concourant avec avantage dans la composition des remèdes soporifiques. Les enfants le mangent bien; ils se donnent souvent l'agrément d'assiéger à coups de pierre les amandiers qu'ils rencontrent sur leur chemin pour faire tomber les fruits.

DU GOYAVIER (*Psipium*).

Arbrisseau myrtoïde dont le Créateur, par une inépuisable bienfaisance, a voulu que le continent américain en fût libéralement pourvu. Si nous l'avons classé dans la série des arbres fruitiers domestiques, c'est qu'il s'y est classé de lui-même. En effet, le Goyavier se tenait jadis éloigné des lieux nouvellement habités par l'homme, mais depuis que les établissements successifs se sont formés partout, la plante s'est rapprochée de la demeure de l'habitant américain et s'est immensément propagé pour ses besoins. Le fruit qu'elle fournit à la consommation alimentaire, est d'un beau jaune à sa maturité, à pulpe délicieuse et astringente ; il se mange cru, mais pour en varier la saveur, on le fait cuire à petit feu au sirop ou au sucre. La pâte ainsi préparée, acquiert une consistance solide et donne plusieurs sortes de confitures, telles que compotes, gelées, etc. On a toujours soin d'en extraire les nombreuses graines que ce fruit renferme comme étant d'une digestion presque impossible. Les animaux même qui en usent ne peuvent en faire une complète absorption. Le Goyavier se propage par cette raison que les graines de son fruit ne pouvant être digérées, germent quand elles sont rendues en nature dans les matières fécales.

Digitized by Google

Pour arriver à bien nous en rendre compte et compléter pour ainsi dire, l'expérience à laquelle nous voulions arriver depuis longtemps sous le rapport des fruits avec l'hygiène domestique, nous avions profité de l'envoi, à Cayenne, d'une autruche en 1828 (si nous avons bonne mémoire), qui était destinée pour la France, venant du Sénégal, à laquelle nous avions fait avaler quelques fruits du Goyavier. Nous avons vu à notre grand étonnement, que les graines étaient rendues en nature dans la fiente de l'oiseau : quelques-unes, seulement, nous avaient paru éprouver une certaine diminution dans leur proportion ordinaire. Nous avons alors acquis la preuve incontestable que les organes digestifs, malgré un travail des plus laborieux, n'avaient pu cependant arriver à une parfaite ingestion.

Le Goyavier ordinaire a deux espèces : l'une mi-douce, toujours percée par les vers qu'on croit que les mouches y déposent et empêchent souvent d'en faire usage; l'autre, tout-à-fait aigre, que les vers n'attaquent point. Ces deux espèces peuvent également être mangées sans danger pour l'économie.

GOYAVIER DES AMAZONES.

Une autre espèce de Goyavier, supérieure à celle que nous venons d'analyser qu'on appelle *Goyavier des Amazones*, est la meilleure et la plus rare. Son fruit est de la grosseur d'une sapote. Quoique mi-doux, les vers ne l'attaquent pas. Ce nom de Goyavier des Amazones vient d'un fait historique d'un certain intérêt : il est digne d'être mentionné dans cette étude.

Des femmes guerrières, connues sous le nom d'*Amazones*, habitaient jadis les bords de ce fleuve immense. Elles jouissaient de la vie sans jamais avoir été soumises à la puissance maritale et faisaient périr tous leurs enfants mâles pour ne conserver que les filles qu'elles obtenaient de leur commerce libre avec la nation privilégiée des *Guamras*. Le Goyavier de ce nom était cultivé avec un soin extrême par ces femmes extraordinaires et en faisaient leurs délices. Ce fait nous a été raconté tout au long par un nègre du nom de Valentin, alors

Digitized by Google

âgé de 76 ans. Bien que nous fussions très-jeune, nous n'oubliâmes cependant pas la narration qu'il nous fit à cet égard et qu'il tenait d'un indien de l'Oyapock âgé de 80 ans, dans le village duquel Valentin se trouvait placé dans sa jeunesse. Cet indien lui assura avoir entendu dire par son aïeul ou bisaïeul, déclarant qu'il avait vu dans la région élévée des montagnes de l'Oyapock, quelques femmes à costume guerrier, qui lui assurèrent qu'elles avaient échappé, par un grand miracle, d'une guerre d'extermination qui eut lieu entre deux tribus. Les Guamras avec lesquels elles ne voulurent plus partager leur lit, et les Guamdoulas auxquels elles avaient donné la préférence. Cette dernière tribu étant plus faible que la première, succomba, et sa chute entraîna la leur en voulant la défendre contre la fureur des Guamras. Elles furent presque toutes massacrées à l'exception d'une trentaine environ qui se sauva et se dispersa dans cette partie de l'Amérique méridionale.

Ainsi, d'après ce récit et malgré les controversistes, les Amazones ont réellement existé, et le Goyavier de ce nom a été importé à la Guyane par ces femmes guerrières. On voit encore sur le bord des rivières de Camopi et de Tamori, en remontant l'Oyapock, des Goyaviers des Amazones que les oiseaux ont propagés. On en trouve surtout près des villages indiens à 20 jours du poste militaire de cette rivière quand on fait le trajet à pied.

Pour confirmer cette version de l'existence des Amazones sur les bords du fleuve de ce nom, nous n'aurions à citer, contrairement à plusieurs historiens qui l'ont traité de fable, M. de Condamine, dans son *Voyage de Quito à Cayenne*, qui assure avoir pris les renseignements les plus exacts qui lui ont confirmé ce fait, et surtout Oreillana qui dit, lui, avoir combattu contre les femmes Amazones vers le milieu du 16.e siècle ; mais ni l'un ni l'autre n'a pu parler du Goyavier de ce nom qu'une communication traditionnelle a fait parvenir jusqu'à nous.

Digitized by Google

P. S. — Ile Eldorado.

L'histoire ancienne, c'est-à-dire, celle qui date de la découverte de l'Amérique, nous avait transmis un récit qu'elle croyait digne d'être classé au nombre des contes merveilleux des *Mille et une Nuits;* l'histoire moderne s'est empressée de l'accepter, mais l'offrit à la curiosité publique comme un monument fabuleux de l'ancien temps. L'Ile Eldorado, comme on sait, a été jusqu'à présent, l'objet de nombreuses controverses historiques. On n'a jamais pu savoir positivement si elle existe et quelle pourrait-être sa situation, ou si c'est effectivement une fable. Cependant le nom semble indiquer un objet certain, déterminé auquel on a attribué une richesse minérale surpassant toutes celles connues jusqu'à présent. Les uns l'ont surnommé *île*, les autres *pays*, et les historiens de s'empresser de la placer, tantôt entre la Guyane espagnole et la Guyane française, tantôt dans le centre ou à l'extrémité de cette dernière. Voici comme on pourra d'abord s'en rendre compte; c'est dans le composé du nom lui-même. *Dora* ou *Dorwa* qui veut dire riche dans la langue *Pwpwrwis*, nation indienne qui habitait jadis la haute région de notre Guyane vers l'Ouest. Les deux mots *El-do* ont été ajoutés au nom par les Espagnols. Les sauvages ayant sans doute laissé comprendre aux premiers conquérants du Nouveau-Monde, que dans un lieu qu'ils n'avaient jamais voulu indiquer, existe un *Dora-parima*, riche lac ou riche trésor que les Espagnols ont nommé El-dora-do. La suite de la communication de Valentin que je crois aussi véridique que celle sur les Amazones, va jeter un nouveau jour sur la situation véritable de cette île extraordinaire. Mais cette partie de son discours m'ayant été faite sous la foi de la plus inviolable discrétion deux ans après la première, sur mes instances réitérées, c'était pour moi une obligation sacrée de garder le silence sur cet objet. Depuis trente-cinq ans que Valentin n'existe plus, il me semble qu'en révélant aujourd'hui ce que j'ai appris de lui sur l'Ile d'Eldorado, mon indiscrétion sera pardonnée en faveur de l'importance d'une découverte qui, si elle était tentée et pouvait réussir, placerait la Guyane Française dans la haute région

Digitized by Google

d'une prospérité incalculable. Le moment ne pouvait être mieux choisi pour cette révélation; avec la nouvelle population qui s'établit progressivement dans l'intérieur de ce pays; elle pourra, en continuant les défrichements, parvenir peut-être dans les environs du lieu où se trouve placée cette riche mine d'or. Tout en reproduisant textuellement la narration de Valentin, autant que je puis le faire en la traduisant, je laisserai surgir parfois de certaines expressions natives pour mieux faire ressortir la véracité de son discours.

Un jour, me dit-il, en suivant à la chasse le papa *Miroubatwa*, il nous fit arrêter, *Tibwi* (jeune Indien) et moi, dans un lieu extrêmement fourré (forêt épaisse); c'était à environ 10 lieues de notre village, qui était à quelque distance des hautes montagnes de l'Oyapock, dont la chaîne se prolonge au loin et se termine dans de vastes savanes qui vont toucher les bords de l'Amazone. Miroubatwa, après une bonne heure d'intervalle, retourna vers nous tout effrayé; des sueurs, cette fois, coulaient partout son corps déjà appesanti par l'âge : « Je n'ai pu atteindre, nous dit-il, » le bord du lac qui roule plus d'or que tout ce que l'Univers entier » peut en offrir à l'avidité des Européens. Ces destructeurs du » Nouveau-Monde qui savent se parer avec orgueil de leur civili- » sation et qui cependant ont eu l'inhumanité de détruire l'empire » des Incas pour ce vain métal. Vous envoyez chez nous quelques » parcelles ramassées par les anciens avec lesquelles vous vous » amusez sans y prendre garde. L'entrée du lac est gardée par de » dangereux reptiles, j'ai voulu y pénétrer par le même chemin » que mon aïeul m'avait indiqué, j'ai failli être mordu par un *grage* » (serpent extrêmement vénimeux). Je l'aurai terrassé sans doute, » mais l'attaque eût été suivie de plusieurs autres, et n'étant pas » garanti par un *piaille* (remède anti-vénimeux) j'ai dû céder. Mon » intention cependant était de vous faire visiter ce lac immense » au milieu duquel s'élève, en forme pyramidale, une forte » colonne d'or massif représentant la figure d'une île; une demi- » douzaine d'autres qui l'environnent comme de petits îlots, lan- » cent par intervalles des gerbes d'or qui retombent dans le lac » avec un certain bruit sourd semblable à celui du tonnerre qui » gronde dans le lointain. Je ne vous dis là que bien imparfaite-

Digitized by Google

» ment ce que vos yeux vous feront voir un jour en détail. Éloi-
» gnons-nous donc d'ici, mes amis, car ces serpents si dangereux
» peuvent nous poursuivre très-loin. Oh ! combien ces maîtres de
» la civilisation (les Européens), continua-t-il en marchant, qui
» attachent une si grande importance à ce métal, seraient eux-
» mêmes épouvantés en face de tant de richesses (suivant eux)
» entassées ici depuis des siècles, et desquelles le grand *Miranda*
» (Dieu) ne permettra jamais la découverte pour le bonheur de l'es-
» pèce humaine, et surtout pour le nôtre, car nous deviendrions
» victimes de son exploitation. Nos bras seraient consacrés à
» fouiller la terre jusque dans ses fondements pour en extraire
» jusqu'à la plus petite parcelle d'or qui pourrait s'y trouver;
» aussi, est-ce sous la foi du plus inviolable serment que je vous
» révèle en ce moment ce que j'ai tenu caché depuis mon enfance.
» Très-peu d'Indiens de mon âge ont connaissance de cet endroit;
» ceux qui en ont reçu la communication de leur père n'osent pas
» même la transmettre à leurs enfants dans la crainte d'une indis-
» crétion qui pourrait compromettre notre repos, notre existence
» même. Un de nos anciens nous a assuré que cette colonne d'or
» massif, entourée de figures hiéroglyphiques, est le travail de
» nos pères qui, ayant vu dans le lac et dans ces environs, une
» quantité prodigieuse de ce métal, eurent l'idée d'élever cette
» pyramide pour honorer le grand *Miranda* ».

Valentin resta presque interdit après cet aveu, il semblait avoir forcé sa conscience pour satisfaire ma curiosité; je n'osai le pousser plus en avant, nous en restâmes-là; cependant, je me promis bien de le ramener sur cette intéressante révélation qui devait rester renfermée dans mon sein pendant trente-cinq ans! Ce moment étant venu, je le saisis avec joie.

— Miroubatwa, vous fîtes la promesse, mon bon Valentin, de nous amener dans l'île d'Eldorado, vous sentez-vous le courage de continuer votre récit que je vous ai juré de ne point rendre public?

« Que me demandez-vous là, Monsieur, s'écria ce vieillard, avec
» une sorte de stupeur! Le papa Miroubatwa, mort depuis 40 ans,
» m'apparut l'avant-dernière nuit, et me reprocha avec aigreur
» mon indiscrétion me disant que je serai l'auteur de la destruc-

Digitized by Google

» tion de la peuplade indienne, quoique forte encore de deux
» mille âmes. Elle disparaîtrait au moindre bruit de cette décou-
» verte sous des travaux inouïs. » Je rassurai Valentin par de nouvelles protestations de garder ce secret à jamais. Je lui dis, entr'autres choses pour le rassurer, que le Dieu des Chrétiens, plus puissant que Miranda, puisqu'il est le Créateur de l'Univers, ne permettrait pas qu'il lui arrive aucun mal; que même cette révélation dût-elle être rendue publique plus tard, s'il ne serait pas satisfait que son nom se perpétuât par une solennelle vénération que la colonie entière, d'ailleurs si malheureuse, lui décernerait éternellement. Peut-être même, les malheurs de ce pays viennent-ils de ce fait, en ce que, il renferme dans son sein le don le plus précieux que la main de Dieu ait jamais répandu en aucune autre contrée du globe. L'heure n'avait pas sans doute sonné où la Guyane, toujours languissante devait offrir au monde un des plus grands spectacles qu'il ait été donné aux hommes de contempler... Valentin sembla rêveur de la ferme croyance qu'il attachait dans sa vision nocturne, il continua ainsi sa narration :

« Un mois environ après que nous avions quitté ce lieu funeste,
» Miroubatwa nous ayant conduit de nouveau à la chasse, nous
» avions déjà fait une longue course depuis notre village (huit
» lieues), en passant tout près d'un petit ruisseau qui prenait sa
» source d'un marais presque desséché; nous entendîmes du bruit,
» c'était un maïpouri qui enivrait du poisson avec ses excréments,
» et il en avait déjà mangé abondamment.

» Notre guide nous fit arrêter; il s'arma de ses meilleures flè-
» ches, et, lorqu'il fut à une distance convenable, il en décocha
» deux coup sur coup, et l'animal en fut mortellement atteint. Il
» prit néanmoins la fuite. Nous suivîmes la trace de son sang
» extrêmement loin, puisque nous nous trouvions dans les mêmes
» parages où le papa nous avait précédemment emmenés. Le
» maïpouri fut trouvé mort, à notre grande satisfaction; mais dans
» l'impossibilité de l'emporter tout entier, nous le dépeçâmes et
» n'en prîmes qu'une partie. Nous nous reposions un moment,
» lorsque Tibwi se souvenant de ces lieux, profitant de la joie où
» était Miroubatwa, du succès qui couronna son adresse, après
» l'avoir félicité de notre mieux, mon jeune camarade lui rappela
» sa promesse de nous montrer cette île renommée de laquelle il

Digitized by Google

» avait commencé une description si enchanteresse. Combien, » a-t-il dit, nous serons reconnaissant envers vous. Suivez-moi, » mes enfants, reprit le papa, voici justement un moyen préser- » vatif qui se présente : Prenez le fiel de cet animal, frottez-y » toutes vos articulations comme je vais le faire, et puis mettons- » nous en route. Comme le soleil est déjà penché (quatre heures) » et que nous retournerons fort tard, il est probable que nous pas- » serons la nuit ici. Laissons donc là notre bagage ». Nous suivîmes notre guide qui, après maints détours, nous fit arrêter près d'un arbre à larges feuilles, qui a pour sève un lait blanchâtre. Au moyen de son couteau, il y fit une incision et en tira un peu qu'il mit dans un petit vase avec le jus exprimé d'une autre plante que je vous ferai voir un jour; il nous fit frotter tout le corps, à l'exception des endroits où le fiel du maïpouri y avait été appliqué. « Nous voilà parfaitement garantis, nous dit-il, et de la morsure » des serpents et de la piqûre des insectes, car aux environs du » lac il en existe bon nombre ». Nous n'en étions éloignés que d'environ un quart-d'heure et déjà nous entendions le sifflement de quelques-uns. Rien jusque-là n'avait troublé notre marche; cependant, je vous dirai, Monsieur, que plus d'une fois en approchant, mon jeune camarade et moi étions effrayés du nombre de crapaux et de grenouilles de différentes nuances qui nous gênaient le passage comme pour nous dire de ne pas avancer. Ces petits animaux servent de pâture aux reptiles et entretiennent leur venin étant vénimeux eux-mêmes.

Dans notre village, j'ai entendu souvent agiter la question de savoir : si la vipère tenue dans un lieu où elle serait privée de cette sorte d'aliment, serait aussi vénimeuse; évidemment la réponse a été négative. Plus d'un vieillard ont assuré l'avoir éprouvé. Après avoir marché dix minutes de plus, quel spectacle grand Dieu, pour des yeux enfantins! il était en même temps merveilleux et effrayant. Autour du lac, qui nous présentait une circonférence d'environ une demi-lieue, étaient comme entassés des reptiles de toutes grosseurs et de différentes couleurs, ils se repliaient les uns sur les autres avec des sifflements inouïs. Miroubatwa nous rassurait toujours en nous faisant avancer à pas lents. Le ramage des plus rares oiseaux de la Guyane que nous avions laissés à une certaine distance, modifiait par ce concert le bruit

Digitized by Google

sinistre de ces vipères. Aucun quadrupède ne paraissait là, il n'aurait pu d'ailleurs s'y tenir; si nous ne nous étions pas garantis suffisamment, c'eût été fait de nous, comme nous le disait notre guide. Mais les plus mauvais serpents au lieu de nous attaquer nous ouvraient le passage en fuyant, d'autres ne fuyaient pas mais nous regardaient passer. Le croiriez-vous, Monsieur, que sur une distance d'environ 36 pas (30 mètres), tout autour du lac, il n'existe pas un seul arbre! le règne végétal semblait inanimé en cet endroit de la Guyane. Une mousse verdoyante tapissait ce vaste contour sur laquelle rampaient ces reptiles. Nous vîmes là une chose qui va vous surprendre par son récit, mais qui n'est pas moins vraie, toute surnaturelle qu'elle vous paraîtra, c'est le combat de deux gros serpents : l'un tua l'autre; immédiatement après, nous vîmes filer le vainqueur à une certaine distance, il s'éleva sur sa queue, cueillit quelques feuilles d'une petite plante, les mâcha ensemble dans sa gueule et alla communiquer sa bave à celle de son adversaire étendu sans vie, et aussitôt l'autre se redressa en s'éloignant rapidement du lieu du combat. — Vous n'avez donc pas remarqué l'espèce de plante qui produisit cette cure extraordinaire, lui dis-je avec empressement? Le débile vieillard se tut en cet endroit de sa narration, mes efforts, mes exhortations étaient vaines, il semblait dans l'égarement, ses yeux étaient fixes en me regardant. Qu'avez-vous donc, Valentin, m'écriai-je aussitôt? — « Ah! Monsieur, après quelques instants » de silence, je cherche en vain la force de vous répondre..... Je » ne puis continuer.... renvoyons-en la suite à une autre fois. » Je jetai un cri d'effroi, car il y avait à craindre que cet homme caduc ne pût achever un récit qui me paraissait tout à la fois utile et intéressant. Il s'étendit sur son lit, j'appelai une vieille négresse qui lui donnait ordinairement ses soins, et la priai de veiller sur son état, après lui avoir indiqué quelques remèdes qui pourraient ranimer ses forces déjà affaiblies par l'âge. Le soir, fortement préoccupé de cette histoire, qui pouvait avoir quelque chose de vrai, je m'empressai de retourner chez mon vieux narrateur. Je le trouvai assez faible. — Eh bien! mon cher Valentin, il paraît que cet aveu est au-dessus de vos forces. — « Ah! Monsieur, me dit-» il d'une voix tremblante, mon serment que j'ai violé pour vous, » est-ce peu de chose! Je sens d'ailleurs que je m'en vais. » —

Digitized by Google

Mais vous n'avez pas achevé, prenez courage. — « Impossible » Monsieur.... L'île d'Eldorado... au milieu du lac Parima... s'élève » comme une pyramide..... le sommet est surmonté d'un beau..... » Adieu Monsieur..... Miranda me demande en haut... » — Dites donc le Dieu des Chrétiens, le Créateur de toutes choses! que votre âme, mon ami, aille jouir en paix de la béatitude éternelle, promise aux hommes simples et naïfs comme vous, qui ont vécu dans l'ignorance des misères de nos sociétés civilisées. La main de Valentin était tombée dans la mienne froide et inanimée :

La glace du trépas envahit tout son corps
Et son âme à jamais s'envole chez les morts.

Le lecteur est maître d'accepter l'alternative qui se présente à son choix : le doute ou la véracité du fait. Dans le premier cas, admettre le doute serait une injure à la loyauté de ces hommes de la nature, ignorant les subterfuges des nations civilisées, et racontant toujours avec franchise ce qu'ils ont vu ou entendu. Pour moi, personnellement, j'avais cru cette histoire de l'île d'Eldorado dans mon enfance, quoique âgé de seize ans environ lorsque je recevais cette confidence de Valentin qui avait lui-même atteint sa soixante-dix-huitième année, je la crois encore aujourd'hui après trente-cinq ans écoulés. On aura tort de penser que j'ai exagéré en traduisant, j'ai presque rendu la communication mot pour mot; l'indication des lieux seulement m'ayant paru incertaine, voici celle qui me semble la plus probable.

A l'époque où parle Valentin, les villages des Indiens *Pwpwrwis* étaient situés aux environs des hautes montagnes de l'Oyapock, dont la moins élevée mesure 125 toises (250 mètres) perpendiculaires au-dessus du niveau de la mer. Le lac Parima et l'île Eldorado, dit-il, sont à 10 lieues environ de ces montagnes aux pieds desquelles versent les petites rivières *Couyaro* et *Yari*. Le mont Tripoupou est placé entre ces montagnes et la rivière *ouaoui*, l'une des branches du Maroni. Ainsi, en remontant de ces points et en se dirigeant vers l'Ouest Sud-Ouest, on arrivera près des limites de notre Guyane, d'où elle touche celles du Pérou d'un côté, et la rivière des Amazones de l'autre. D'après le nègre Valentin, l'île d'Eldorado et le lac Parima sont placés entre Couyaro et Yari, ou dans les environs de ces deux rivières.

Digitized by Google

SECONDE PARTIE. — FRUITS SAUVAGES.

DU MARIPA.

Palmier à longues feuilles semblables à celles du cocotier. On s'en sert dans la couverture des cases sur les habitations rurales. Le bourgeon principal, que les Créoles nomment *chou maripa*, est un aliment très-sain. Il se mange tantôt en potage, tantôt en sauce, et même cru, en salade.

La forme du fruit de cet arbre est assez singulière. On serait étonné en Europe si un régime eût pu y être transporté. Il est surtout remarquable combien la nature a pris soin d'arranger ces fruits par étages graduels : c'est un assemblage symétrique d'une curieuse apparence. Quelquefois, un régime de ce palmier est la charge d'un homme bien robuste. L'arbre porte jusqu'à trois régimes à la fois dans la saison, pesant chacun plus de 40 kilogrammes. Chaque régime est un composé d'une multitude de fruits surmontés d'une couronne au bout supérieur, qui les tient attachés à de nombreux filaments adhérents au tronc. Ces fruits sont enveloppés d'une écorce qui garantit une pâte, tantôt grasse, tantôt mi-douce, que l'on mange crue; ensuite se présente une écale extrêmement dure que l'on brise avec une pierre pour arriver au pepin qui produit une espèce de beurre assez délicieux et dont on se sert, en frictions, dans les douleurs rhumatismales.

Ce palmier couvre les vastes forêts de la Guyane. On le trouve partout sans exception, dans les terres hautes. L'agouti et l'espèce d'écureuil de Cayenne sont les seuls animaux sauvages qui aiment le Maripa ; rarement, il est recherché par la biche et le tatou. Les Créoles mangent ce fruit avec un plaisir extrême, dans la saison, qui arrive ordinairement dans les premiers jours du mois de Mars, allant jusqu'à la fin de Mai. Les rues qui avoisinent le canal Laussat, le marché, la partie

Digitized by Google

Est de la ville, sont alors presque jonchées de l'écorce de ce fruit. On l'aime tant, qu'on le mange en se promenant. Nous ne savons pas quelle heureuse influence il exerce sur les sens, car on rit, on s'amuse, on conte maintes histoires de grand'-mère en mangeant le Maripa. Les enfants enlèvent furtivement des sous marqués (monnaie du pays) à leurs parents, pour aller en fête au marché. Nous avons vu même sur les habitations rurales des nègres se munir d'une galette de cassave, en faire leur repas sous le palmier, et s'en retourner gaîment à leur case. O l'heureux fruit!

Cependant, quand on sait le travail si laborieux que font les mâchoires et les dents pour enlever la couronne et l'écorce dont nous avons parlé plus haut, afin de mettre en évidence la chair pâteuse qui couvre l'écale, on reste étonné d'un plaisir aussi fatigant.

Sous le rapport de l'hygiène, ce fruit n'a aucune qualité malfaisante.

DU BALATA.

Bel arbre de la famille du sapotillier. Leur bois est de la même essence, et celui du Balata sert dans les constructions. C'est le plus recherché des bois de première qualité. On le façonne à tous les genres de travaux auxquels on veut l'employer. Les fruits de ces deux plantes sont différents dans l'appréciation. Nous avons déjà donné l'analyse de celui du sapotillier; nous dirons fort peu de chose de celui du Balata, qui en a quelque analogie. Ces deux fruits se ressemblent un peu par la saveur, encore faut-il que le Balata soit bien mûr pour approcher de la sapotille, car sans cette impérieuse condition, il laisse à la bouche un lait collant qui l'humecte très-désagréablement pendant quelques minutes. Les pepins de ces deux fruits sont assez ressemblants; celui du Balata est très-recherché par le paque et l'agouti. Dans la saison, les Créoles mangent le Balata avec presque autant de plaisir que le maripa, quoique le premier n'offre pas à l'usage domestique d'aussi vives sensations que le dernier.

Digitized by Google

DU JAUNE-D'ŒUF.

Cet arbre s'appelle ainsi, parce que son fruit a de la ressemblance avec le jaune d'œuf de la poule domestique. Il est très-élevé, et on s'en sert dans les constructions inférieures, car il n'est pas de longue durée.

Anciennement, les Créoles avaient pour le fruit de cet arbre un goût qui allait jusqu'à l'excès. Ils se faisaient un plaisir extrême d'aller en chercher dans les forêts. Mais, heureusement pour l'humanité, les bons conseils ont prévalu sur la mauvaise habitude. C'est à peine si quelques personnes en mangent encore aujourd'hui. Il n'est pas étonnant que ce fruit pâteux, sans jus pour faciliter l'ingestion par les organes digestifs, soit si peu appréciable. Il est surtout très-bilieux et engendre les vers chez les enfants; on devrait leur en bannir complètement l'usage. Les animaux sauvages mêmes n'en sont pas très-friands. Nous dirons d'avance que, dans cette seconde partie, qui traite des fruits sauvages, il sera rare que le lecteur en rencontre d'aussi malsains que le Jaune-d'œuf.

DU CARAPA.

Grand arbre pyrénacé de la Guyane; il se trouve aussi aux îles Moluques. Le tronc est employé avec avantage dans les constructions; mais il est d'une essence inférieure. Cependant on s'en sert pour la mâture. Son fruit dicotylédon, qui fournit une huile amère, est de la grosseur d'un abricot de Cayenne quand il s'échappe de l'arbre à sa maturité. Tombé à terre, il s'ouvre en plusieurs parties et laisse en évidence environ une douzaine de noyaux entourés, chacun, d'une écale particulière, renfermant une pâte grasse de laquelle on extrait l'huile par le moyen du feu ou par la pression.

Cette huile, qu'on n'a pu arriver encore à perfectionner malgré tous les moyens ingénieux qu'on a employés jusqu'à présent, sert, non pas seulement dans l'éclairage, mais encore au nettoiement de divers ustensiles. C'est un bon remède

Digitized by Google

contre la chique, après l'emploi du citron, pour empêcher cet insecte de revenir dans les endroits qu'il avait déjà affectés.

Dans la saison qui arrive au commencement du mois de Mars, on parcourt les forêts où cet arbre se trouve, muni de paniers que l'on emplit de son fruit, que l'on vient ensuite manipuler. C'est un voyage assez pénible, faute de sentiers praticables qui y conduisent; car le Carapa se tient très-éloigné du littoral. On le trouve dans les régions élevées des montagnes, sur les collines, ou sur le bord des rivières vers leur source.

La pâte que contient le fruit de l'arbre et l'huile qu'on en extrait, sont d'une amertume tellement désagréable, qu'il est impossible d'en faire usage dans l'alimentation. Nous avons, cependant, remarqué que ce fruit, tombé à terre, est quelquefois mangé par certains animaux sauvages, dans le nombre desquels nous avons reconnu le paque et l'agouti, mammifères dentés qui rongent tous les fruits, quelle que soit leur saveur.

Si on pouvait perfectionner l'huile du Carapa par la clarification et l'empêcher de se figer, elle deviendrait l'objet d'un commerce très-lucratif, car les fruits dont on la retire abondent dans les forêts de la Guyane.

DU CONANA.

Espèce de petit palmier épineux, très-commun à la Guyane. La nature a voulu, sans doute, garantir son fruit en l'armant, ainsi que les feuilles, de petits piquants très-aigus. Il est impossible, enfin, de cueillir le Conana sans que ses épines ne vous fassent quelques blessures. Les enfants aiment ce fruit; leur santé ne paraît pas en souffrir de son usage : c'est plutôt un amusement pour eux qu'un véritable aliment. Après avoir mis le noyau au feu, en le dégageant de son écorce, on brise l'écale pour avoir le pepin, que les dents broient afin de sucer le jus un peu sucré qu'il contient. On mange quelquefois le pepin avec du pain ou de la cassave, et l'on semble être satis-

Digitized by Google

fait de cette sorte d'aliment qui, cependant, n'est pas d'une facile digestion pour les estomacs faibles.

Ce petit palmier fournit un chou légumineux, semblable à celui de l'avoira, et que l'on ne dédaignerait pas, s'il était en usage dans la consommation alimentaire.

DU COUMON OU COUMOU.

Très-joli palmier qui lève sa tige majestueuse à une grande hauteur. Les feuilles servent souvent dans la couverture des cases; mais le tronc ayant l'intérieur spongieux, ne peut guère être utilisé dans leur construction.

Nous avons analysé avec quelque étendue le fruit du Maripa; il faut, de même, décrire celui du Coumon, pour le faire apprécier comme il le mérite, car il exerce dans l'alimentation une influence très-salutaire sous le rapport de l'hygiène. Aussi, les Créoles le recherchent-ils avec un empressement soutenu.

Ce palmier est, comme le maripa, très-répandu dans les forêts de la Guyane. Lors de la saison, on voit les nègres s'élancer dans les forêts, munis de grands paniers qu'ils emplissent de Coumon; ils peuvent en cueillir partout où ils trouvent ce fruit, sans qu'aucun propriétaire rural s'en inquiète le moins du monde. Les forêts de la Guyane caractérisent très-bien le sentiment du véritable socialisme. Lorsqu'un nègre a sa charge de ce fruit, il s'empresse de la transporter pour la vendre à la population urbaine, qui l'aime à l'excès; mais, malheureusement, les nègres ne se contentent pas de cette seule manière d'exploiter l'arbre : ils coupent le tronc, le fendent par morceaux, et le livrent au commerce d'exploitation avec le *Patawa*, dont nous parlerons ailleurs. Quand on pense au précieux et salubre aliment que ce palmier fournit à la nourriture de l'homme, on ne peut s'empêcher de jeter le blâme sur cette exploitation commerciale qui, depuis l'émancipation, dégarnit chaque jour les forêts, et surtout, quand on sait qu'il faut de douze à quinze années pour que l'arbre donne son premier fruit. Un régime de Coumon suffit souvent pour charger deux

Digitized by Google

hommes. C'est, sans doute, un coup d'œil curieux, quand on voit ce palmier, extrêmement élancé, dont le sommet est entouré de deux ou trois régimes à la fois, arrivant en même temps à l'état de maturité. Ces régimes sont garnis d'une multitude inouie de fruits de la grosseur de la noisette, qu'une légère couronne attache aux filaments qui les tiennent suspendus comme des grappes de raisin noir. C'est alors qu'ils sont détachés de l'arbre par le moyen d'une longue perche, à l'un des bouts de laquelle on attache un couteau. Les fruits, une fois rendus à terre, sont ramassés avec soin et mis dans les paniers.

Pour arriver à obtenir le lait si sain et si nourrissant que le fruit campanulacé du Coumon produit et que les Créoles aiment tant, il faut d'abord le mettre dans l'eau tiède où il doit rester environ une heure, puis, il est retiré et broyé avec la main dans un vase : on y ajoute un peu d'eau froide. On a pour résultat de ce léger travail, une sorte de lait végétal que l'on ne devrait jamais se lasser d'employer comme un précieux aliment. Les Européens mêmes peuvent en user en toute sûreté, en y ajoutant, comme d'ordinaire, du sirop ou du sucre. Ce lait pris graduellement à leur arrivée dans la colonie, calmerait la sur-excitation du sang qui occasionne toujours des fièvres.

Ce n'est pas seulement ce lait bienfaisant qu'on tire du Coumon : on obtient aussi par le moyen du feu une huile semblable à l'huile d'olive par la couleur comme par le goût; on en fait usage de la même manière quand elle est bien clarifiée. Malgré l'abondance de ce fruit, jamais l'industrie cayennaise, toujours dans l'enfance, ne s'en est occupée d'une manière spéciale. Aux nègres seuls est abandonné le privilége d'extraire cette excellente huile par des moyens grossiers. La nature, en vain, a voulu faire don à ce continent de mille choses agréables, utiles et salutaires. A peine si on y porte attention. Il en est du règne végétal comme du règne minéral.

Dans quelle autre contrée du globe, existe-t'il plus de mines de fer que dans la Guyane française ? La mine limoneuse surtout, qui forme le massif des montagnes de la Gabrielle,

Digitized by Google

non loin de l'ancienne paroisse de Roura, mérite de fixer, par sa richesse, l'attention des minéralogistes. Les grenailles malléables que l'on trouve dans les cellules de cette mine, prouvent, qu'elle est peut-être une des plus abondantes du globe.

Cependant, ces richesses, ne sont-elles pas oubliées ou délaissées ! Ayons, néanmoins, confiance dans les vues élevées d'un gouvernement réparateur, qui s'intéresse à l'avenir de cette malheureuse, mais fertile colonie.

DU MOUBIN ou MONBAIN (*Spondias*).

Grand arbre térébinthacé, étendant de longues branches garnies de fleurs rhodoracées. Le tronc armé de petits nœuds n'est propre à aucune sorte de construction, à cause de son peu de durée. Il est seulement en usage dans les entourages ou clôtures temporaires. Son fruit, d'un jaune ordinaire, ayant un jus acidulé, est très-rafraîchissant. On le mange cru ou on en fait une boisson, en le pétrissant dans l'eau avec du sirop. La feuille d'une âcreté désagréable est, néanmoins, employée dans le traitement de certaines maladies, surtout, contre la diarrhée.

Dans la saison, l'arbre jonche la terre de ses fruits qu'il laisse tomber en très-grande quantité, répandant à une certaine distance, une odeur agréable, qui vous porte à en manger. Il est impossible, cependant, d'en user beaucoup après en avoir goûté, car son jus fortement acidulé, agace les dents et les laisse en cet état pendant plusieurs heures. On n'a jamais tenté, que nous sachions, de composer une bière avec le jus du fruit du Moubin, qui serait utile dans les fièvres inflammatoires. Nous le répétons ici, avec conviction, qu'en appréciant de plus en plus les propriétés bienfaisantes de quelques fruits de la Guyane, on arriverait à trouver peut-être, des anti-fébriles par excellence, que le Créateur a mis sous la main de l'homme, auquel il a voulu laisser le soin de découvrir lui-même, tous les avantages dans l'intérêt de sa conservation.

Digitized by Google

DU MARITAMBOU.

Liane grimpante à fleur rhabiacée, répandant au loin une odeur très-agréable. Cette plante croît partout dans les forêts de la Guyane, et sa fleur est d'une ressemblance exacte avec celle de la barbadine domestique.

Quelle fête pour la population urbaine, quand elle voit arriver la saison de ce fruit ? On le mange comme le maripa, en riant et en chantant. Sur toutes les tables, au dessert, le Maritambou y est servi et l'œil s'y porte avec une sorte de joie. En marchant dans les rues, les pieds heurtent, souvent, l'écorce de ce fruit que les enfants et les domestiques y jettent. Dans la saison, nouvelles distractions pour les noirs. Ils quittent souvent la culture pour aller parcourir les forêts et cueillir ce fruit avec lequel ils gagnent de l'argent sans beaucoup de peine.

Les Créoles en sont très-friands. On ne croirait pas jusqu'où les porte le plaisir d'en manger. Nous en avons vus, qui, assis sous la treille d'un Maritambou, en cueillir plus de trois douzaines à la fois, les manger, en plaisantant, dans moins d'une demi-heure et recommencer de nouveau.

Ce fruit, d'un jaune doré à sa maturité et de forme ronde, est suspendu par un filament qui le tient attaché à la liane. On le cueille avec ce filament pour pouvoir en réunir plusieurs en gousse, afin de les vendre plus facilement. Ainsi, une gousse contient de dix à douze Maritambous que l'on donne pour dix centimes. Ce fruit se mange toujours cru. Les dents, en brisant l'écorce, trouvent une espèce de jus succulent, obstrué par de nombreuses petites graines que l'on avale sans les séparer du jus et qui sont indigestes comme celles de la goyave, puisqu'elles sont rendues en nature après en avoir mangé. C'est ainsi que cette plante se propage par la fiente des oiseaux qui s'en nourrissent.

Le serpent aime ce fruit avec avidité. Souvent il est surpris dans la treille du Maritambou. Il ne fuit pas toujours, et si l'œil n'est pas assez attentif pour le découvrir assez tôt, on est

Digitized by Google

quelquefois mordu par ce venimeux reptile. Alors, des imprécations diaboliques sont lancées contre cette plante qui cache sous ses feuilles, la plus dangereuse épine qu'aucune autre plante de la Guyane puisse opposer à l'avidité de l'homme.

La feuille du Maritambou est un excellent vermifuge. On s'en sert aussi pour le pansement des ulcères syphilitiques.

DU PATAOUA ou PATAWA.

Palmier majestueux de la famille du coumon. La feuille est employée quelquefois dans la couverture des cases sur les établissements ruraux, lorsque l'arbre se trouve à leur proximité.

L'industrie métropolitaine, poursuivant toujours ses progrès sans fin, a trouvé dans le tronc du Pataoua une qualité essentielle pour la confection des meubles. Aussi, le commerce d'exportation, s'en est-il emparé depuis quelques années. Un navire ne quitte jamais le port de Cayenne, sans qu'une partie importante de sa cargaison ne soit composée avec le tronc de ce palmier, fendu par morceaux d'environ deux mètres de long. Les quais de la ville sont souvent obstrués par des entassements incroyables de Pataoua au lieu de boucauts de sucre, de barils de café et de balles de coton. C'est aujourd'hui la principale exploitation de tous les chantiers établis dans les forêts de la Guyane.

Élevons encore ici notre faible voix pour jeter un blâme sur cette nouvelle manière d'exploiter un sol aussi riche que celui de la Guyane française. La grande culture a disparu, pour laisser à la population libérée par le Gouvernement provisoire, la facilité de faire tomber sous la hache les arbres même, dont les fruits sont d'une ressource incontestable dans la consommation alimentaire.

Nous sommes loin de critiquer sans réserve, les moyens que l'industrie actuelle emploie à Cayenne, pour tirer parti de

Digitized by Google

ce reste de vie qui anime encore l'état de dégradation dans lequel languit la malheureuse Guyane, mais nous déplorerons toujours l'œuvre trop précipitée des philanthropes métropolitains.

Ami de l'émancipation, nous l'avions demandée progressive, ou accompagnée de mesures préparatoires qui eussent mieux profité aux nouveaux Libres eux-mêmes, dans le cas où elle serait proclamée immédiatement. Aucune voix sage, désintéressée n'a été écoutée dans cette grave circonstance. Eh bien! les ruines s'amoncèlent partout chaque jour. Ah! combien la muse de Chateaubriand, de Volney, de Lord Byron trouverait ici d'amples matières pour enrichir leurs Méditations sur quelques ruines qu'ils ont décrites à l'Orient de la vieille Europe! Si ces chantres sublimes vivaient encore et qu'ils eussent pu se transporter sur ce malheureux continent, en vain ils élèveraient leurs voix pour demander ce que sont devenues les belles habitations Le Sautro, la Marianne, la Ressource et tant d'autres! L'écho seul répéterait ces noms que la Guyane même semble déjà oublier!.....

L'homme, néanmoins, plongé dans la misère, cherche toujours à s'entourer d'éléments nécessaires à la conservation de sa santé. Nous devons continuer à les lui indiquer.

Ainsi, en quittant cette petite dissertation philosophique, nous dirons que le fruit du Pataoua, en forme de régime, est un composé d'un grand nombre de noyaux de la grosseur de l'avoira, qui donne comme le coumon, une espèce de lait également bienfaisant pour la santé. On l'obtient par le même moyen, ainsi que l'huile qui est de la même saveur, mais que l'on ne s'empresse guère de rechercher à cause, peut-être, de l'éloignement de l'arbre du littoral : car ce palmier se tient dans les forêts qui abritent la source des rivières et dans les régions des montagnes.

Digitized by Google

DU COUSOU.

Liane grimpante, dont la fleur est de la même étamine que celle du maritambou. Les fruits de ces deux plantes sont ressemblants par la couleur et mieux encore par la saveur. Mais le Cousou est, néanmoins, deux fois plus gros que le maritambou. La feuille de ces lianes est en usage de la même manière dans les cures. Nous avons vu, cependant, employer celle du Cousou, mêlée à la verveine au pied-poule et au Palma-Christi, avec lesquels on a formé un lok qui est, dit-on, très-décisif dans les fièvres inflammatoires. On n'a pu obtenir le même résultat avec la feuille du maritambou qui est un vermifuge précieux. Chaque plante a sans doute sa vertu spéciale, comme chaque animal a son instinct particulier.

Les Créoles aiment autant le Cousou que le maritambou. Dans la saison, ces deux fruits sont également recherchés; le dernier est, néanmoins, plus commun que le premier; l'un et l'autre n'exercent aucune mauvaise influence sur la santé.

DU POIS SUCRÉ.

Arbrisseau hycoperdacé, dont le fruit est très-recherché par le perroquet. Dans la saison, on voit des bandes innombrables de ces oiseaux se ruer sur l'arbre avec un tintamarre incroyable. C'est alors que le chasseur, profitant de la fête, s'y glisse furtivemeut et en fait descendre plusieurs à la fois. Il n'est pas seul cependant, qui sache en tirer parti. Les noyaux qui s'échappent du bec rongeur du perroquet, tombent à terre et l'agouti est là tout prêt pour se donner le plaisir d'en manger à sa guise.

Il y a deux espèces de Pois sucré; celle connue sous le nom de *Bacove*, est la meilleure, car elle contient plus de jus sucré que l'autre espèce chevelue. Du reste, les enfants ont presque seuls le privilège de s'amuser avec ce fruit qui passe

Digitized by Google

inaperçu dans l'alimentation. Il est toujours mangé cru et n'exerce aucune mauvaise influence dans l'économie.

C'est sur cet arbrisseau, avec ses branches nombreuses et sa multitude de feuilles, que l'amoureuse tourterelle pose souvent son nid. Livré à notre mélancolie ordinaire, depuis la mort prématurée de notre fille unique, en nous arrêtant un moment en face de cette plante, nous vîmes arriver, poser et repartir ce diligent oiseau, bâtissant la petite demeure où devait se reposer bientôt le fruit de ses amours; alors, bien ou mal, nous composâmes les trois strophes suivantes :

C'est-là ton nid, charmante tourterelle,
Je vois combien tu l'arranges de cœur;
Bientôt, le fruit qui te rend si fidèle,
Va s'y loger au gré de ton bonheur.

Chaque être ainsi, pour orner la nature,
Se reproduit à tout âge et toujours :
Le père y voit les traits de sa figure,
La mère aussi, l'objet de ses amours.

Je suis le seul que Dieu dans cette vie,
Semble priver des faveurs de sa loi.
Oui ! j'ai perdu mon aimable Adelie,
Adieu mes vœux, tout est fini pour moi.

DE L'AVOIRA ou AOUARA.

Palmier épineux, dont le fruit en forme de régime, est d'une ressource immense pour la population rurale. L'arbre porte souvent jusqu'à cinq régimes à la fois, garnis d'une multitude de fruits de la grosseur de celui du noyer.

L'usage domestique trouve dans le tronc de l'Avoira, le bois nécessaire pour la construction des cases sur les établissements ruraux; — la feuille quelquefois pour les couvrir, a la

Digitized by Google

difficulté près, des piquants qui empêchent de s'en servir plus régulièrement ; nouvellement éclose, on l'emploie à faire des chapeaux, des balais, des éventails, etc. Le bourgeon principal se mange avec plaisir.

Le fruit de cet arbre, d'un jaune doré à sa maturité, jonche la terre dans la saison. Il est mangé souvent cru, ce qui est très-malsain, car la chair pâteuse qui couvre le noyau, est un aliment lourd, indigeste et principalement bilieux. On devrait le bannir aux enfants, mais ils l'aiment tant, qu'ils s'en emparent en quelque lieu où ils le trouvent et se réjouissent d'en manger.

Les nègres font une nourriture journalière de ce fruit, en le broyant ensuite dans l'eau ; ils y ajoutent le bourgeon du tayove et celui de quelques autres végétaux ; puis, assaisonnent ce ragoût avec force piment. On ne saurait se faire une idée du plaisir qu'ils éprouvent en usant de cet aliment indigeste.

On obtient de la pâte de l'Avoira, par la pression, en la laissant fermenter pendant quelques jours, une huile jaunâtre dont on se sert pour l'éclairage ; elle serait d'un usage plus étendu, si l'on avait soin de la dégager de sa mauvaise odeur par la clarification. Le noyau contient également une espèce de graisse de couleur noirâtre, que l'on nomme *quio-quio*, très-précieuse, en frictions, dans les douleurs rhumatismales et bonne surtout comme vermifuge : on l'ajoute souvent à d'autres extraits pour la purgation.

Voici, dira-t-on, un palmier bien précieux, que le Créateur a pris soin de placer sous la main de l'habitant Guyanais. Avec le tronc et la feuille, il construit sa case, fait son chapeau pour être à l'abri du soleil, sa natte pour se coucher, son balai pour approprier sa maison, son éventail ou *wawari* pour allumer son feu. Le fruit lui donne une nourriture abondante. Le noyau fournit un médicament. La racine remplace au besoin la salsepareille, c'est un dépuratif certain : il n'y a point jusqu'au piquant dont il se sert quelquefois pour enlever la chique. Oh la précieuse plante !

Digitized by Google

On trouve ce Palmier sur toute l'étendue du vaste territoire de la Guyane française, il y est indigène ; les animaux sauvages comme les animaux domestiques mangent son fruit avec avidité. Les gibiers les plus recherchés par la gastronomie, ont la chair plus tendre après la saison de ce fruit, qui recèle sans doute un suc très-nutritif pour la gent bestiale, mais malgré les avantages que l'exploitation commerciale pourrait en tirer, l'industrie ne s'est jamais empressée d'en étendre la consommation. L'usage personnel fait seul son profit du Palmier avoira.

DU COUMAROU ou MOUCOUMOUCOU.

Peu de Créoles connaissent la plante aquatique qui produit le Coumarou, ou s'en sont fort peu occupés ; elle est de fort peu d'importance dans la consommation alimentaire. Cette plante croît le long des rivières vers leur source, dans les marécages intérieurs, les vallées, enfin dans tous les endroits humides qui conservent le plus longtemps l'eau en Été. Le fruit qu'elle produit, comme nous l'avons dit, passe inaperçu dans l'alimentation ; il est de la grosseur de l'ananas de la petite espèce, et ressemble à ce dernier par la couleur, et surtout par son écorce à raies croisées. Les sauvages, dit-on, le mangent avec plaisir, mais le poisson à écaille, connu sous ce nom, en fait sa nourriture habituelle. L'Indien, pour décocher plus sûrement sa flèche, cherche l'endroit où ce fruit est tombé dans l'eau ; étant sûr que le poisson Coumarou est près de là, son coup immédiatement lancé lui en amène un, pesant quelquefois plus de six kilogrammes.

Quand on arrive aux villages situés dans le haut des rivières, où le voyageur fatigué reçoit en cadeau, des mains de ces hommes hospitaliers, un de ces beaux poissons, c'est alors qu'il savoure avec plaisir la pimentade bien assaisonnée, avec force piment.

La plante est employée dans le pansement des ulcères ou mieux encore dans les blessures ; elle fournit une sève abon-

Digitized by Google

dante qu'on fait entrer avec succès dans le traitement de la phthisie pulmonaire. Un Indien nous a assuré que cette sève, mêlée à celle d'une autre plante que nous avons déjà décrite, exerce une action excitante sur la sphère génitale.

DU LUCET.

Espèce d'arbrisseau qui ressemble beaucoup au cérisier ordinaire, produisant un fruit d'un goût âcre, même dans sa maturité. Les enfants seuls recherchent le Lucet, qni mûrit toujours vers la fin de l'Été et quelquefois plus tôt.

Les endroits que cette plante habite, sont le rendez-vous des collégiens qui s'y transportent en grand nombre, soit après les classes ou pendant les vacances. C'est à qui cueillera une plus grande quantité de Lucet, afin de montrer son adresse; ceux qui en cueillent moins sont souvent la risée de leurs collègues plus actifs et plus adroits à grimper sur l'arbre comme les singes. Les branches, quelquefois trop faibles, cèdent souvent sous le fardeau; ceux qui sont restés à terre de battre les mains en voyant tomber leurs camarades. Il y a vraiment du plaisir à assister à cette fête d'enfants, cueillant le Lucet, dont l'usage ne paraît pas contraire à leur santé.

La feuille de cette plante bouillie, est employée généralement dans la teinture du linge propre au deuil, et sert quelquefois dans le traitement des affections cutanées.

DU MACHANIER.

Nous avons cru devoir donner ce nom à la plante que nous décrivons, pour remplacer celui assez vague et indéterminé par lequel les Créoles ont l'habitude de le désigner (callebassier colin).

Le Machanier approche de l'abricotier par la forme de son tronc, Les fruits, de la même grosseur, se ressemblent. Le

Digitized by Google

Machane a cette différence avec l'abricot, en ce qu'il recèle un poison très-violent. Il n'est pas étonnant, sans doute, que tant de personnes, au commencement de ce siècle, aient été victimes de leur imprudence à en manger. On a eu à déplorer la perte, surtout, des militaires nouvellement arrivés à cette époque. Ils avaient cédé, nous le croyons, à un désir bien naturel, en voyant de beaux fruits pendus aux arbres qui se trouvent près la grande route de l'île de Cayenne, promenade ordinaire des citadins. Cette sorte de plante croît, surtout, dans cette partie de la Guyane; rarement on la trouve ailleurs.

Une particularité assez curieuse, c'est qu'aucun autre animal sauvage ne touche le Machane que le paque et l'agouti, que nous retrouvons toujours quand il s'agit de fruits quelconques. Dans la saison (il est rare de pouvoir la distinguer, car cet arbre en est presque toujours garni). Lorsque ces gibiers sont tués, on se garde bien de laisser manger leurs boyaux par les chiens ou d'autres animaux domestiques, car l'empoisonnement serait immédiat.

Nous ne faisons, d'ailleurs, mention ici de cette plante que pour prémunir les personnes qui, trompées par l'apparence, oseraient y toucher. La nature cache quelquefois de très-dangereuses épines sous la feuille des plus belles fleurs.

DU COUPY.

Grand et bel arbre propre aux constructions, mais de peu de durée, si l'on ne choisissait la bonne lune pour l'abattre, comme disent les naturels du pays, circonstance d'une grande importance à Cayenne, ignorée partout ailleurs, mais que notre expérience personnelle confirme entièrement. — La bonne lune date du dernier quartier jusqu'au premier; elle est mauvaise dans ses autres phases.

On a disputé longtemps sur l'influence de cette planète à l'égard des plantes et des animaux. Les astronomes, les physiciens, n'ont pu s'accorder sur ce fait. Il est d'ordinaire que, sur toutes ces questions, on rencontre toujours des Hypocrates

Digitized by Google

et des Galliens. Mais ce qu'il y a de certain, du moins pour les plantes de la Guyane, c'est que, dans la pleine lune, elles fournissent toujours plus de sève que dans la nouvelle; c'est une raison de croire que, coupé à son époque d'abondance, l'arbre attire des insectes qui s'y logent avec empressement, et, dans peu de temps, le réduisent en poudre; tandis que privé, dans la nouvelle lune, de sa grande quantité de sève, les insectes n'y touchent presque jamais. On voit même des bois de qualité inférieure, coupés à la bonne époque, avoir une durée presque aussi longue que ceux d'une essence supérieure.

Cette influence de la lune sur les plantes se fait aussi remarquer sur les marais, même sur l'espèce humaine. En attendant que la science établisse d'une manière certaine cette importante question, disons que les nègres, surtout à Cayenne, ont une foi invariable dans cette influence.

Dans leurs actions les plus intimes, ils en font l'observation la plus rigoureuse. Aussi, célèbrent-ils avec enthousiasme le flambeau de la nuit dans leurs expressives chansons.

Le fruit de l'arbre que nous décrivons est gros comme celui du pommier; il est entouré d'une bourre extrêmement dure qui garantit le pepin. Pour l'obtenir, il faut fendre la bourre avec un outil tranchant.

Ce fruit se mange cru, il est même préféré à la noix si estimée de Tonlka, et fournit une graisse semblable à celle qu'on obtient du maripa : on peut en faire usage de la même manière.

Le Coupy se tient dans l'intérieur des forêts; il n'approche presque jamais du littoral. C'est dans ces régions éloignées que les nègres et les Indiens vont ramasser son fruit, qu'il laisse tomber en abondance. On ne le cueille jamais sur l'arbre, par l'impossibilité peut-être de l'atteindre. Le naturel du pays comme l'européen, peuvent également le manger sans danger; il faut néanmoins le faire avec modération, car les principes fortement anodins qui le caractérisent, peuvent, par un usage trop suivi, donner la diarrhée.

Digitized by Google

Une circonstance indépendante de notre volonté nous force d'interrompre ici la description des fruits sauvages qui forment le complément de cette seconde partie et dont voici la nomenclature :

L'Ibira, arbre à fruit huileux.

Le Maricoupy, palmier sans naissance de tronc, à fruit dur et sec.

Le Paloué, palmier légumineux dont le fruit n'est pas en usage.

Le Poirier, arbre à fruit pâteux, mais très-recherché.

L'Acuroa, arbrisseau à fruit âcre, mais précieux contre le tétanos.

Le Cœur de Bœuf, arbuste dont le fruit n'est pas en usage.

Le Manicaire, palmier légumineux dont le fruit n'est pas en usage.

Le Goyavier noir, arbuste dont le fruit est très-recherché par les enfants.

Le Maribou, arbre dont le fruit n'est pas en usage.

L'Agrinette, palmier épineux, dont le fruit est très-acidulé.

Le Petit Citronnier, arbuste dont le fruit contient un cédrat peu agréable, mais précieux dans le traitement de certaines maladies cutanées.

Le Prunier, arbuste dont le fruit est très-recherché.

Le Pinot, palmier à fruit campanulacé.

Le Miriti, arbuste dont le fruit est flatueux.

Le Guyamadou, grand arbre dont le fruit huileux, est employé dans l'éclairage.

Le Guimamain arbuste dont le fruit est très-recherché.

Le Corrossolier sauvage, arbuste dont le fruit n'est pas en usage.

Le Soutai, arbuste dont le fruit peu connu, est employé par les sauvages pour corriger intérieurement les troubles occasionnés par la respiration des miasmes délétères.

Le Petit Avoira, espèce de liane épineuse, dont le fruit est dur et peu juteux.

Le Mocaya, arbre dont le fruit est peu en usage.

Digitized by Google

Le Cerisier sauvage, arbuste dont le fruit est très-piquant.

Le Piquya, arbre dont le fruit fournit une huile abondante.

Le Ouabée, liane dont le fruit n'est pas en usage dans l'alimentation ; mais dont l'écale, travaillée avec soin, sert d'ornement aux dames, qui la portent en bracelets ou en colliers.

Le Courbaril (*Hyménaca*). — Grand arbre qui donne la résine animée, à fruit dur et sans jus.

Il y a parmi ces fruits un grand nombre d'entr'eux dont la description serait bien intéressante pour la science et l'hygiène domestique. La consommation alimentaire aurait également à en faire son profit ; mais, comme nous l'avons fait observer, il a fallu forcément nous arrêter, car l'injustice est comme la flèche empoisonnée, sa blessure laisse quelquefois des traces ineffaçables, Voltaire, cependant, a dit et répété souvent ;

« Les mortels sont égaux, ce n'est point la naissance
« C'est la seule vertu qui fait la différence.
« Il est de ces esprits favorisés des cieux
« Qui sont tout par eux-mêmes et rien par leurs aïeux. »

On nous permettra d'ajouter quelques vers à ceux du grand poëte philosophe :

Sublime vérité trop longtemps travestie !
Qu'on ne peut proclamer dans cette colonie,
Où l'on voit si souvent au gré des passions,
Consacrer l'injustice à l'ombre des blasons.
Dieu voulut, cependant, pour instruire la terre,
Qu'un Fils semblable à lui naquît dans la misère,
Afin qu'il pût montrer avec humilité,
Aux humains attendris l'auguste égalité.
L'homme s'obstine encor d'opprimer son semblable !..
César en fit autant, mais son joug détestable,
Fit regretter Sylla, Pompée et ses destins...
Le pouvoir, ô mortels, peut tomber de vos mains !
Le droit de l'épiderme, aujourd'hui sans mérite,
Doit se perdre à la fin, s'il règne sans limite.
La nature en son cours n'a que Dieu pour appui,
Et le faible et le fort sont égaux devant lui.

FIN.

Digitized by Google

UN MOT

SUR LES PÉNITENCIERS DE LA GUYANE.

Une des plus importantes conceptions qui se soient produites depuis le 2 Décembre, est celle de la transportation à la Guyane, des bagnes de la France. Cette lèpre rongeuse de la société métropolitaine, devenue depuis longtemps un embarras qui avait déjà épuisé toute la science des hommes compétents, devait, comme tant d'autres choses, trouver sa solution sous le régime providentiel de Napoléon III. Félicitons l'Élu de la nation française d'avoir pris une telle initiative. Mais a-t-on bien choisi, à Cayenne, le lieu propre pour fonder les établissements pénitentiaires? Toutes les mesures nécessaires, indispensables à l'exécution d'une semblable opération, ont-elles été convenablement observées? Voilà les questions qu'on est peut-être en droit d'indiquer en passant, et sur lesquelles nous nous garderons bien d'émettre une opinion favorable ou défavorable, attendu que notre présence à Paris, lors des évènements du 2 Décembre, n'était pas ignorée par la Direction des Colonies, qui avait cru être suffisamment instruite par la coopération de quelques fonctionnaires de Cayenne, alors aussi à Paris.

Nous n'avons pas été honoré d'aucune invitation ayant pour but de nous consulter à cet égard, c'est très-bien. Mais il sera, cependant, impossible de méconnaître que notre opinion sur la manière la plus avantageuse de fonder et de suivre la colonisation pénitentiaire, eût été de quelque poids; car nous connaissons mieux notre pays, ses localités, sa température, variable à telle ou telle distance du littoral; la nature des terres propres au travail européen; les lieux où les insectes sont,

Digitized by Google

surtout, moins nuisibles; enfin, les moyens de prévenir le mal qu'ils ont déjà fait aux transportés.

Nous connaissons tout cela, disons-nous, mieux que ceux qui n'ont fait qu'un séjour temporaire à Cayenne. On n'avait pas cru que de semblables renseignements fussent nécessaires, puisqu'on s'est passé de notre coopération. Nous devons donc attendre patiemment le résultat de l'œuvre qui est en voie d'exécution en ce moment, laquelle doit, sans doute, fixer l'avenir de la Guyane. Dieu veuille, pour l'humanité, qu'elle n'ait pas à en souffrir! Des actions de grâces seront rendues au Prince qui a pris l'initiative de cette importante mesure.

DISTRACTION.

La décoration de l'ordre de Saint-Sylvestre que nous a conférée le Saint-Père a été, à Cayenne, l'objet d'une jalousie effrénée de la part d'un individu qui l'avait également sollicitée et qui ne l'a pas obtenue. Dans une fête qui nous a été donnée à ce sujet, entr'autres discours, on remarque celui prononcé par M. Alf. P***, Créole de Cayenne :

« Messieurs et chers Compatriotes,

» Un élan de cœur nous réunit en ce jour pour adresser unanimement à M. Leblond, qui a bien voulu accepter cette fête, les éloges qu'il mérite, et proclamer les titres qui lui ont valu, entre tous, la marque qui le distingue aujourd'hui, témoignage honorable rendu par N. S. Père Pie IX, à ses travaux humanitaires et à ses sentiments religieux. Nous sommes heureux de partager avec lui ce bonheur. Cependant, Messieurs, les roses que nous lui jetons, pourquoi sont-elles mêlées d'épines? L'homme, sur cette terre, ne saurait-il jouir d'au-

Digitized by Google

cune faveur, sans que son frère en Dieu ne devienne souvent contre lui un ennemi acharné!

» Un mauvais citoyen, aussi méchant que jaloux, a essayé de ternir les vives couleurs que M. Leblond porte avec tant de distinction sur sa poitrine. La lettre dont je vais vous donner lecture, et qui émane de ce triste personnage, vous démontrera, sans nul doute, la fausseté de ses hideuses calomnies qui, du reste, ne sauraient atteindre notre honorable compatriote, qui les domine comme l'aigle au sommet de la montagne. »

Nous nous abstenons d'insérer ici la lettre mentionnée dans le discours de M. P***. Le public guyanais a été assez édifié par des extraits qui ont couru de main en main. Le personnage en question a fait comme l'un des membres de la ménagerie de La Fontaine, sa queue est restée, même jusqu'à présent, entre ses jambes.

Digitized by Google

CATALOGUE

Des Ouvrages publiés par **F. F. LE BLOND.**

1. — *Observations sur l'état politique des hommes de couleur de la Guyane française et sur l'abolition de l'esclavage.* — Nantes : chez Busseil, 1832.

2. — *Trente ans d'existence*, par un ami, ouvrage dans lequel on remarque les sentiments religieux de l'auteur. — Bordeaux, chez Pelletingeas, imprimeur, 1834.

3. — *Lettre politique adressée aux habitants de la Guyane*, dans laquelle on trouve la souscription, provoquée par l'auteur, en faveur des victimes de Juillet 1830. — Paris, chez Gœtchy, 1834.

4. — *Confessions*, dans lesquelles on remarque des passages saillants sur la religion, on y trouve aussi un rapport lumineux fait à la Société pour l'instruction élémentaire. — Paris, chez Bourdon, libraire, 1834.

5. — Plusieurs articles traitant des questions religieuses et humanitaires, particulièrement sur l'abolition de l'esclavage colonial, insérés dans divers numéros du journal de la Société de la morale chrétienne, au siège de la Société ; 1835, 1836, 1840, 1844.

6. — *Projet d'une colonisation agricole et industrielle à fonder à la Guyane française, comme moyen d'affranchissement progressif*, ouvrage annoncé d'avance par tous les grands journaux de Paris. — Paris, chez Vinchon, libraire, 1843.

7. — *Etudes spéciales sur les fruits de la Guyane française.* — Bordeaux, chez Th. Lafargue, imprimeur-libraire, 1855.

Bordeaux. — Imprimerie de Th Lafargue, Libraire, Rue Puits de Bagne-Cap, 8.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google